

Smagen af sommer



Brug sommerens bær ♥ Skøn syltetøj
Smukke kager og desserter

Sommertid

Det er endelig tid til at komme ud og nyde sommeren og alt, hvad den bringer med sig af frugt, bær og grønsager.

Vi har samlet 20 skønne sommer sommeropskrifter på kager, desserter, syltetøj og saft. Alt det, man har lyst til, når den danske sommer skal nydes fuldt ud.



Citroncheesecake med blommekompot

10 stk. Tid: ca. 1,5 time + 4 timer i fryseren.

Bund

8 stk. Digestive-kiks
40 g smør
1/2 dl hel boghvede

Blommekompot

200 g blommer
1/2 dl hvidvin
1 dl Dansukker Syltesukker
2 spsk. Dansukker Glukosesirup

Citroncheesecake

3 æggeblommer
2 dl Dansukker Flormelis
2 spsk. Dansukker Glukosesirup
1 spsk. citronsaft
skallen af 1/2 citron
300 g flødeost
3 dl piskefløde

1. Blend Digestive-kiksene, smelt smørret i en gryde, og bland det hele sammen i en skål. Rist boghvedekernerne på en stegepande i nogle minutter, og lad dem køle af. Bland boghvedekernerne sammen med blandingen af kiks og smør og tryk det ned som en bund i en rund form/springform med en diameter på ca. 18 cm. Stil bunden i fryseren i 30 minutter.

2. Lav blommekompotten. Kog alle ingredienserne i en gryde i ca. 4 minutter. Bland jævnt og lad kompotten køle af. Hæld 3/4 af kompotten i en silikoneform med en diameter på ca. 14 cm. Hæld den resterende kompot i små runde silikoneforme til dekoration. Stil i fryseren i ca. 1 time.
3. Lav cheesecakemassen. Kom æggeblommer, flormelis og glukosesirup i en skål, og pisk, indtil blandingen er luftig. Tilsæt citronsaft og -skal og flødeost, og pisk blandingen jævn. Pisk fløden i en separat skål, og vend den i blandingen.
4. Tag bunden og kompotten ud af fryseren. Tag kagebunden ud af springformen, placer den i midten af en anden rund form med en diameter på 20 cm, gerne med kageplast langs kanten, så den bliver høj nok. Læg kompotten på bunden.
5. Hæld 3/4 af citroncheesecakemassen over, og glat overfladen. Hæld den resterende cheesecakemasse i små runde silikoneforme til dekoration. Stil i fryseren i ca. 4 timer.
6. Tag cheesecaken ud af formen, fjern kageplast og placer cheesecaken på et serveringsfad. Dekorér kagen med kompot, cheesecake og friske bær. Server cheesecaken efter 15-20 minutter ved stuetemperatur.





Opskriften på den smukke kage på
forsiden finder du på dansukker.dk.
Søg efter Jordbærcheesecake med
Rabarber kompot.

Rabarbersmuldretærte

10 stk. Tid: ca 1 time.

Tærtedej

1 dl ristet hel boghvede
flagesalt
125 g smør
1 1/2 dl Dansukker Økologisk Røruccker
1 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup
2 dl havregryn
1 1/2 dl hvedemel

Fyld

500 g rabarber
2 spsk. citronsaft
1 spsk. kartoffelmel
Lidt smør til formen



Tip. Udskift hvedemelet med mandelmel, og brug glutenfri havregryn, hvis du ønsker en glutenfri tærte.

1. Forvarm ovnen til 150°C.
2. Rist boghvedekernerne på en stegepande i nogle minutter. Tilsæt 2 nip flagesalt, og stil panden til side.
3. Smelt smørret i en gryde, tilsæt rørsukker og sirup og rør, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt havregryn og hvedemel. Rør ingredienserne til en jævn masse, og stil blandingen til side.
4. Skyl og rens rabarberne. Skær dem i mindre stykker og kom dem i en gryde. Tilsæt citronsaft og lad rabarberne småkoge, indtil de bliver lidt bløde. Smør en rektangulær tærteform (ca. 12 x 35 cm), læg rabarberne i bunden, drys med kartoffelmel, og bland det lidt rundt.
5. Fordel tærtedejen over, og drys med boghvedekernerne. Bag tærten midt i ovnen i ca. 25 minutter. Flyt formen til øverste rille i ovnen, og bag i yderligere 5 minutter. Server med flødeskum eller is.



Pavlova med blåbærmousse

8 stk. Tid: ca. 2 timer.

Pavlova

4 æggehvider
3 dl Dansukker Bagesukker
1 tsk. vaniljesukker
1 spsk. majsstivelse

Blåbærmousse

200 g blåbær
1 1/2 dl Dansukker Syltesukker
3 dl piskefløde

Sukker med smagstilsætning

se opskrift på sidste side

Blåbærsukker eller limesukker passer bedst

1. Forvarm ovnen til 100°C.
2. Pisk æggehviderne til fast skum, og tilsæt halvdelen af bagesukkeret under fortsat piskning. Tilsæt resten af sukkeret. Pisk blandingen til en fast marengs, og vend derefter i vaniljesukker og majsstivelse.

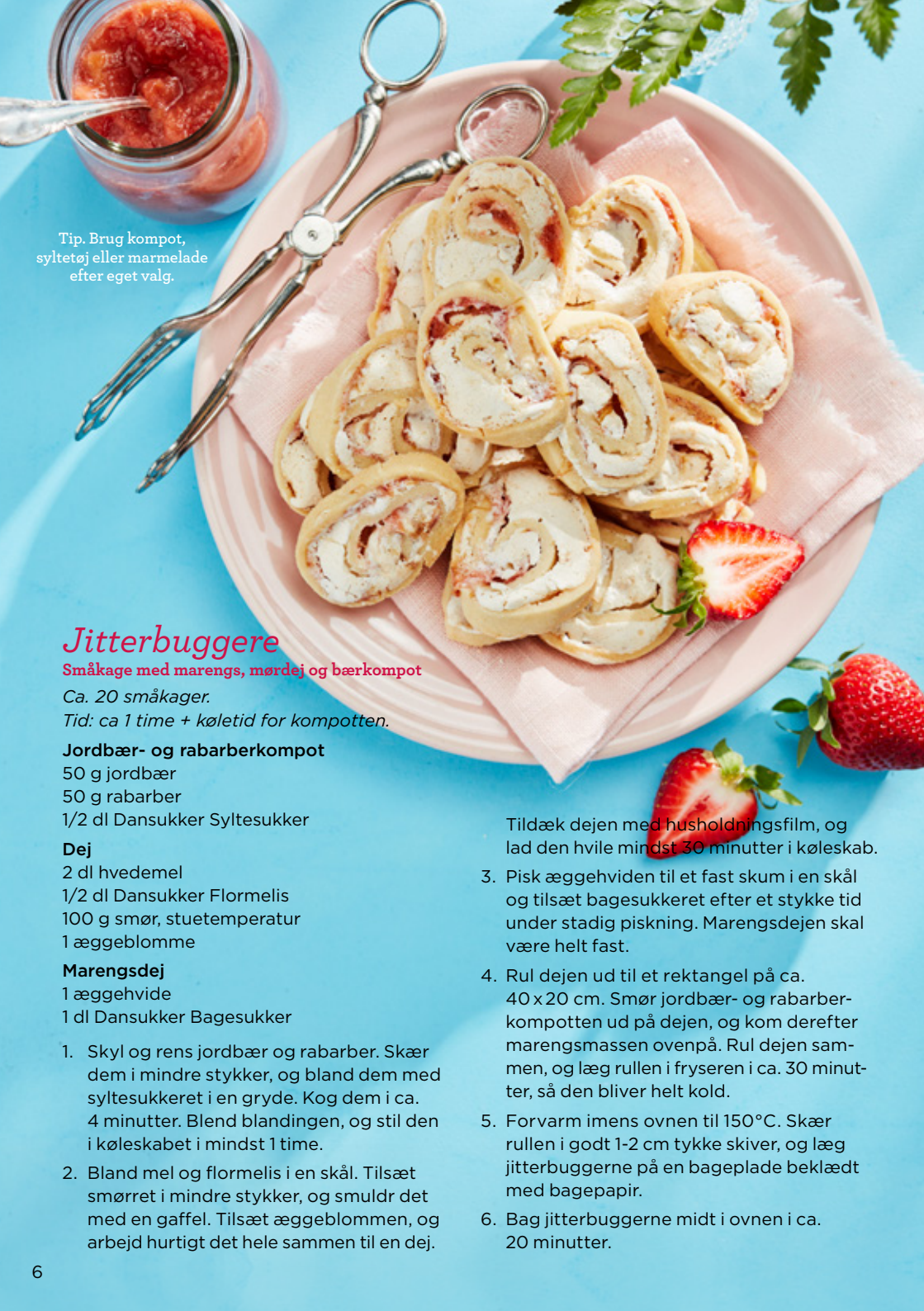
3. Hæld marengsmassen i en sprøjtepose, og sprøjt 8 runde marengs ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Lav et lille hul i midten af bagepapiret. Bag marengsene nederst i ovnen ca. 2 timer. Sluk for ovnen, og lad marengsene blive stående.
4. Forbered blåbærmoussen imens. Kog blåbær og syltesukker i en gryde i ca. 4 minutter. Hæld blandingen over i en skål og stil blandingen i køleskabet i 1-2 timer, indtil den er helt kold.
5. Pisk fløden let i en skål og vend den i den kolde blåbærgelé lidt ad gangen. Stil moussen i køleskabet i ca. 30 minutter. Pisk derefter moussen op, så den får en tykkere konsistens.
6. Lav en lille fordybning i den færdigbagte Pavlova, fyld blåbærmousse i med en sprøjtepose eller en ske. Drys med lidt sukker med smagstilsætning.



Tip. Vill du have en vegansk dessert, så anvend 1 1/2 dl kikærtelage fra dåse kikærter, 2 dl bagesukker, 1 tsk. vaniljesukker og 3 spsk. majsstivelse til pavlovaen og 3 dl plantebaseret fløde i blåbærmoussen.

Si kikærterne fra, så kun lagen er tilbage. Pisk lagen let i en skål, og tilsæt derefter bagesukker lidt ad gangen under fortsat piskning. Øg hastigheden efter et stykke tid. Pisk blandingen til en fast marengs, og vend derefter vaniljesukker og majsstivelse i.





Tip. Brug kompot, syltetøj eller marmelade efter eget valg.

Jitterbuggere

Småkage med marengs, mørdej og bærkompot

Ca. 20 småkager.

Tid: ca 1 time + køletid for kompotten.

Jordbær- og rabarberkompot

50 g jordbær

50 g rabarber

1/2 dl Dansukker Syltesukker

Dej

2 dl hvedemel

1/2 dl Dansukker Flormelis

100 g smør, stuetemperatur

1 æggeblomme

Marengsdej

1 æggehvite

1 dl Dansukker Bagesukker

1. Skyl og rens jordbær og rabarber. Skær dem i mindre stykker, og bland dem med syltesukkeret i en gryde. Kog dem i ca. 4 minutter. Blend blandingen, og stil den i køleskabet i mindst 1 time.
2. Bland mel og flormelis i en skål. Tilsæt smørret i mindre stykker, og smuldr det med en gaffel. Tilsæt æggeblommen, og arbejd hurtigt det hele sammen til en dej.

Tildæk dejen med husholdningsfilm, og lad den hvile mindst 30 minutter i køleskab.

3. Pisk æggehviten til et fast skum i en skål og tilsæt bagesukkeret efter et stykke tid under stadig piskning. Marengsdejen skal være helt fast.
4. Rul dejen ud til et rektangel på ca. 40x20 cm. Smør jordbær- og rabarberkompotten ud på dejen, og kom derefter marengsmassen ovenpå. Rul dejen sammen, og læg rullen i fryseren i ca. 30 minutter, så den bliver helt kold.
5. Forvarm imens ovnen til 150°C. Skær rullen i godt 1-2 cm tykke skiver, og læg jitterbuggerne på en bageplade beklædt med bagepapir.
6. Bag jitterbuggerne midt i ovnen i ca. 20 minutter.

Blondies med stikkelsbærsyltetøj

Ca. 30 stk. Tid: ca. 1 time + køletid for syltetøjet.

Stikkelsbærsyltetøj

250 g stikkelsbær

250 g Dansukker Syltesukker

Blondie

150 g smør

150 g hvid chokolade

3 æg

2 dl Dansukker Rørsukker

1 spsk. citronsaft

2 dl hvedemel

Fyld

ca. 3 spsk. stikkelsbærmarmelade

75 g hindbær

Pynt

Dansukker Perlesukker

1. Lav stikkelsbærsyltetøjet dagen før. Skyl og nip stikkelsbærrene, og kog dem i ca. 3 minutter i en gryde. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 10 minutter.
2. Skum syltetøjet godt af, og hæld det på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.
3. Forvarm ovnen til 175°C. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt den hakkede hvide chokolade. Tag gryden af varmen og rør rundt, til det er smeltet. Lad blandingen køle af.
4. Pisk æg og rørsukker i en skål, til det er luftigt. Tilsæt citronsaften og blandingen af smør og hvid chokoladen og rør til ensartet. Vend hvedemelet i, og rør forsigtigt dejen jævn.
5. Beklæd en bageform på ca. 24 x 30 cm med bagepapir og hæld dejen i. Sæt forsigtigt små klatter af stikkelsbærsyltetøj på dejen med en ske, og drys hindbærrene over, så de kan synke ned i dejen under bagningen. Drys med perlesukker, og bag kagen midt i ovnen i 18-20 minutter.
6. Lad kagen køle af, og stil den derefter i køleskabet natten over. Skær den i små stykker, og server.



Luksus fra haven

Er der noget bedre end sommerbær, som man selv har plukket? Brug dem til kager, dessert, is, eller nyd dem langt ind i efteråret som enten saft eller syltetøj.



Dansk Bagesukker er et meget finkornet sukker, produceret af danske roer. På grund af de meget fine korn opløses det hurtigt, tilfører mere luft og dermed mere volumen ved piskning. Særlig velegnet til al bagning.

Lagkage til festlige lejligheder

10 stk. Tid: ca. 2 timer + køle- og frysetid.

Rabarbersyltetøj med hyld

se opskrift på side 16.

Mousse

1/2 dl vand

3 dl Dansukker Sukker

135 g æggehvider (4-5 stk)

5 blade husblas

500 g hindbær (250 g puré)

1 1/2 dl piskefløde

1 dl creme fraiche 38%

Bund

4 æg

2 dl Dansukker Bagesukker

1 tsk. bagepulver

1 dl kartoffelmel

1 dl hvedemel

Marengssmørcreme

220 g æggehvider (8 stk)

2 1/2 dl Dansukker Bagesukker

340 g smør, stuetempereret

1 stk. vaniljesukker

1. Lav syltetøjet og moussen dagen før. Kog syltetøjet i henhold til opskriften.
2. Lav moussen. Kog vand og sukker i en gryde sammen til en sukkerlage, indtil den når en temperatur på 121°C. Pisk æggehviderne ved lav hastighed i en skål. Pisk kraftigere, når sukkerlagen har nået 115°C. Skru ned, og tilsæt sukkerlagen i en tynd stråle under piskning. Pisk, indtil blandingen er kølet af.
3. Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter. Blend hindbærrene, og si kernerne fra. Varm lidt af hindbærpuréen i en gryde. Vrid husblassen fri for vand og rør den straks i den varme puré, så den smelter. Tilsæt resten af puréen.
4. Lad puréen køle af, og pisk fløde og creme fraiche sammen i en skål. Vend derefter først de piskede og afkølede æggehvider i puréen, og dernæst den sammenpiskede fløde og cremefraiche i. Fordel 4/5 af moussen i to silikoneforme med en diameter på 18 cm, og hæld den sidste 1/5 af moussen i forskellige små silikoneforme. De kan bruges som dekoration. Stil dem i køleskab natten over, og kom dem derefter i fryseren.
5. Forvarm ovnen til 175°C, og lav bundene. Pisk æg og bagesukker i en skål i ca. 10 minutter, til det er luftigt. Sigt de tørre ingredienser, og vend dem i. Rør forsigtigt dejen jævn.
6. Fordel dejen i 2 smurte springforme/lagkageringe med en diameter på 18 cm. Brug en dejskraber til at fordele dejen ud til formens kant. Bag bundene nederst i ovnen i ca. 18-20 min. Tag bundene ud af ovnen, lad dem køle lidt af, og vend dem ud på et stykke bagepapir med bunden i vejret. Lad dem køle helt af.
7. Lav smørcremen. Varm æggehviderne og sukkeret op under piskning, til de når 65-70°C, i en rustfri skål over et vandbad, eller indtil sukkerkrystallerne er blevet opløst. Hæld massen over i en røremaskine, og pisk, til den er kølet af. Tilsæt smørret lidt ad gangen, og pisk i nogle minutter, indtil du har en blank smørcreme. Tilsæt vaniljesukker, og rør rundt. Kom dejen i en sprøjtepose med rund tyl.
8. Samling af lagkagen. Skær bundene igennem på langs. Læg en af bundene på et lagkagefad, smør syltetøj på, og læg en af mousserne ovenpå. Læg den næste bund på, sprøjt et lag smørcreme på, og smør det forsigtigt ud. Læg den næste bund og den anden mousse på. Læg til slut den sidste bund på.
9. Smør et lag smørcreme på lagkagen, og stil den i køleskabet i 20 min. Sprøjt derefter små toppe af smørcreme hele vejen rundt langs kagen, og træk top-pene lidt opad med en lille paletkniv. Pynt med friske bær og den resterende mousse.
10. Server den med det samme eller opbevar på køl indtil servering.



Mojito

1 glas. Tid: ca. 20 minutter + 3 timer i fryseren.

2 cl friskpresset limesaft
1-2 tsk. Danskukker Rørsukker
mynte

3-4 citrusisterninger, se opskrift på side 11
danskvand

4 cl lys rom, valgfrit

Skær limen i både og pres saften ned i et glas.
Kom bådene, rørsukker og mynte i glasset,
og knus dem med en morter. Tilsæt citrusister-
ningerne, og knus dem lidt med morteren.
Tilsæt danskvand og lys rom. Drys med rørsukker
og mynte. Pynt med rørsukker og mynteblade.

Bærdaiquiri

2 glas. Tid: ca. 20 minutter + 3 timer i fryseren.

1 bakke bæristeringer, se opskrift på side 11

2 dl danskvand

10 cl lys rom, valgfrit

Pynt: mynte eller citronmelisse

Bland alle ingredienserne i en blender, og kør,
til isterningerne er knust. Hvis du ikke har en
blender, kan du knuse isterningerne med en
morter sammen med resten af ingredienserne.

Hæld drinken op i to glas.

Pynt med mynte eller citronmelisse.

Isterninger med smag

1 isterningbakke.

Tid: ca. 15 minutter + 3 timer i fryseren.

Bæristerninger

200 g bær, pureret til 100 g bærpuré

2/3 dl vand

1/2 dl Dansukker Sukker

Citrusisterninger

saften af 2 citroner eller lime

1 dl vand

2/3 dl Dansukker Rørsukker

Kaffeisterninger

3 dl stærk kaffe

2 spsk. Dansukker Brun Farin

1. Giv bærpuréen eller citrussaften eller den stærke kaffe et opkog sammen med de øvrige ingredienser.
2. Rør, indtil sukkerkrystallerne er opløst. Lad væsken køle af, og hæld den derefter i isterningbakken. Stil i fryseren.



Iskaffe

4 glas. Tid: ca. 30 minutter.

4 dl stærk kaffe

4 spsk. Dansukker Brun Farin

4 dl iskold mælk

kaffeisterninger

1. Bryg en kande stærk kaffe, og tilsæt brun farin. Rør, indtil sukkeret er opløst, og stil blandingen til afkøling i køleskabet.
2. Tilsæt den kolde mælk, og hæld drinken i glas. Tilsæt kaffeisterningerne, og server.



Gyldent rørsukker med en aromatisk sødme, knasende med store krystaller. Fairtrade-mærket rørsukker af højeste kvalitet.



Hindbærtærte-is

Ca. 6 portioner.

Tid: 1 time + 5 timer i fryseren.

Smuldredej

50 g smør, stuetempereret
2 spsk. Dansukker Brun Farin
1 spsk. Dansukker Lys Sirup
3/4 dl hvedemel
1 dl havregryn
flagesalt

Hindbæris

400 g hindbær (ca 2 dl puré)
1/2 dl Dansukker Lys Sirup
4 æggeblommer
1/2 dl Dansukker Økologisk Rørsukker
2 dl mælk
1 1/2 dl piskefløde
1 dl Dansukker Glukosesirup

1. Forvarm ovnen til 150 °C.
2. Bland alle ingredienserne til smuldredejen sammen i en skål, og fordel dejen på en bageplade med bagepapir. Bag midt i ovnen i ca. 20 minutter.
3. Lav isen. Skyl hindbærrene, og giv dem et opkog sammen med siruppen i en gryde. Hæld blandingen gennem en

finmasket si, så kun puréen er tilbage i en skål. Stil blandingen til side.

4. Pisk æggeblommer og rørsukker sammen i en skål. Giv mælk, fløde og glukosesirup et opkog i en gryde. Pisk æggeblandingen ned i den varme mælkeblending, og tilsæt hindbærpuréen. Sigt blandingen gennem en finmasket si. Lad blandingen køle af.
5. Kør blandingen til is i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum. Når isen er næsten frossen, tilsæt da smuldredejen og rør rundt.



Islagkage med solbær og karamel

Ca. 10 portioner.

Karamelis

Se opskrift på hindbæris. Undlad bærrene, og pisk æggehviderne med både sukker og sirup. Følg resten af opskriften

Smuldredej

Se opskrift på den anden side.

Solbæris

Se opskrift på hindbæris.

Udskift hindbærrene med solbær.

Pynt

smuldredej, bær, spiselige blomster

1. Begynd med at lave karamelis, og lad den køle af. Kø isen på en ismaskine eller stil den i fryseren i ca. 3 timer. Rør rundt med jævne mellemrum. Lav imens smuldredejen som i forrige opskrift. Lad den køle helt af.
2. Hæld $\frac{2}{3}$ af smuldredejen i en aflang silikoneform/brødforn (ca. 1,5 liter) og stil den i fryseren i ca. 20 minutter. Tag karamelis ud, form den til kugler, og læg dem oven på smuldredejen og smør hurtigt kuglerne ud i et jævnt lag. Stil i fryseren.
3. Lav solbærisen og lad den køle af. Kø isen på en ismaskine eller stil den i fryseren i ca. 3 timer. Rør rundt med jævne mellemrum. Tag isen ud, form den til kugler, og læg dem oven på karamelis og smør hurtigt kuglerne ud i et jævnt lag. Stil i fryseren i mindst 2 timer.
4. Tag Islagkagen ud af formen, og stil den på et fad. Pynt med resten af den bagte smuldredej, bær og spiselige blomster.

Forlæng sommeren

Gem smagen af sommer på glas.
Brug dine bær, frugter og grønsager
til skøn saft, syltetøj eller marmelade.



Med syltesukker er
fem minutter er alt, hvad
du behøver for at lave din
helt egen hjemmelavede
syltetøj eller marmelade



Brombærmarmelade med kandiseret viol

1 glas. Tid: 25 minutter.

300 g brombær
200 g Dansukker Syltesukker
1 dl Dansukker Mørk Muscovado-
rørsukker

Smagsgiver

70 g kandiseret viol, *kan udelades, men i så fald skal marmeladen koges nogle minutter mere.*

1. Skyl og rens brombærerne. Kom alle ingredienserne i en gryde, og kog i 8-10 minutter. Rør i den en gang imellem, så violerne ikke brænder fast i bunden af gryden.
2. Skum marmeladen godt af, og hæld det på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

Hybenmarmelade

1 glas. Tid: 30 minutter.

100 g (2 dl) tørrede hyben
7 dl vand
1 citron, skal og saft, usprøjtet
500 g Dansukker Syltesukker

1. Kog hyben, vand, citronsaft og -skal i en gryde i 10 min. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere ca. 8 minutter.
2. Skum marmeladen godt af, og hæld det på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

Marmelade på gule tomater

1 glas. Tid: 40 minutter.

400 g gule cocktailltomater
2/3 dl vand
3 spsk. limesaft
190 g Dansukker Syltesukker
1 spsk. frisk basilikum

1. Skyl tomaterne og fjern blomsten. Skær tomaterne i stykker, og kom dem i en gryde.
2. Tilsæt vand og limesaft, og kog i 5 minutter. Tilsæt syltesukkeret, og kog i yderligere 5 minutter. Tilsæt basilikumbladene.
3. Tag gryden af kogepladen. Skum marmeladen godt af, og hæld det på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.



Rabarbersyltetøj med hyld

2 glas. Tid: 25 minutter.

500 g rabarber
2 dl koncentreret hyldeblomsaft
2 stilke mynte, bladene fra
250 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl rabarberstænglerne, skær dem i skiver, og bland dem sammen med de øvrige ingredienser i en gryde.
2. Lad det koge i ca. 7-8 minutter. Skum godt af. Blend rabarbersyltetøjet, hvis du foretrækker det.
3. Hæld på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Stikkelsbær-, kiwi- og vindruesyttetøj

2 glas. Tid: 40 minutter.

300 g grønne stikkelsbær
300 g kiwi
300 g grønne vindruer
1/2 dl vand
1/2 dl limesaft
600 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl og nip stikkelsbærrene. Skræl kiwi-erne, og skær dem i mindre stykker. Skyl og halver vindruerne, og fjern stenene.
2. Bland bær, frugt, vand og limesaft i en gryde, og lad det simre ved svag varme i 10 minutter. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 6-8 minutter.
3. Skum godt af, og hæld det på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.





Ribssyltetøj

2 glas. Tid: 25 minutter.

600 g ribs

500 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl og rens bærrene. Kom ribs og syltesukker i en gryde, og kog i ca. 8 minutter.
2. Skum ribssyltetøjet godt af og hæld på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Tip: Du kan sagtens blande halvt blåbær og halvt ribs. Det er en skøn kombination!



A close-up photograph of a glass pitcher pouring water into a glass of lemonade. The lemonade is light yellow and contains several ice cubes, a slice of lemon, and a sprig of fresh mint. The background is softly blurred, showing a person in a pink shirt and a white blender. In the foreground, there are more lemons and a small sprig of mint on a white surface.

Tip: Bland saften med danskvand,
og server med flotte isterner
med smag. Se opskrift på side 11.



Lemonade med citron

1/2 liter koncentreret saft.

500 g citronsaft, fra usprøjtede citroner
2 1/2 dl vand
5 dl Dansukker Rørsukker
ca. 1/2 potte citronmelisse

1. Pres citronsaften ud, og kog den sammen med de tomme citronskaller og vand i en gryde i 10 minutter. Lad den køle af.
2. Tilsæt rørsukkeret og halvdelen af citronmelissen, og rør, indtil sukkeret er opløst. Kog det op, og lad det koge i nogle minutter. Lad saften løbe igennem en saftsi for at få en klar saft. For bedst holdbarhed kog den siede saft i 3 minutter. Hæld saften på en varm, skoldet flaske, og opbevar den køligt.

Rødbedesaft

1/2 liter koncentreret saft.

500 g rødbeder
2 1/2 dl vand
1 granatæble
5 dl Dansukker Rørsukker

1. Hvis du ikke køber færdigkogte rødbeder, skal du skrælle rødbederne og koge dem i rigeligt vand i en gryde i ca. 10 minutter.
2. Skær rødbederne i mindre stykker, og kog dem sammen med vandet og kernerne fra granatæblet i 10 minutter. Blend dem, og lad dem derefter køle af.
3. Tilsæt rørsukkeret, og rør, indtil sukkeret er opløst. Kog det op, og lad det koge i nogle minutter. Lad saften løbe igennem en saftsi for at få en klar saft. For bedst holdbarhed kog den siede saft i 3 minutter. Hæld saften på en varm, skoldet flaske, og opbevar den køligt.



Sukker med smag

1 glas. 30 minutter + ovntid.

300 g valgfri bær
skallen af 2 økologiske citroner
eller 4 økologiske lime
4-5 stilke mynte, citronmelisse,
basilikum eller skovsyre
1 1/2 dl Dansukker Sukker eller Rørsukker

1. Forvarm ovnen til 50°C.
2. Skær lidt større bær over på midten, og læg dem på en bageplade med bagepapir.
3. Lad bærrerne stå i ovnen i mindst 5 timer, sluk så for ovnen, og lad bærrerne stå natten over.
4. Klip eller skær bærrerne i små stykker, eller smuldr dem, og bland dem med sukker i en skål.

5. Hvis du vil bruge citrusskal eller krydderurter, skal du rive skallen af citrusfrugten eller hakke krydderurterne, komme dem i en morter sammen med sukkeret, og støde det hele sammen.
6. Holdbarhed: Bliver hårdt efter nogle dage, men kan findeles igen i morteren eller med fingrene. Opbevares i et grundigt rengjort glas, der er tørt og slutter tæt.

Tip!
Brug sukker med smag
som dekoration til både
kager og desserter.



Find inspiration og opskrifter på dansukker.dk

Nordic Sugar A/S, Thomsens Vej 10, 7. sal, 2300 København S
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefontid 9-12.
forbrugerkontakt@dansukker.dk. dansukker.dk

Find mere inspiration på vores hjemmeside,
Facebook, Instagram og Youtube.
Download også vores opskrifts-app.

