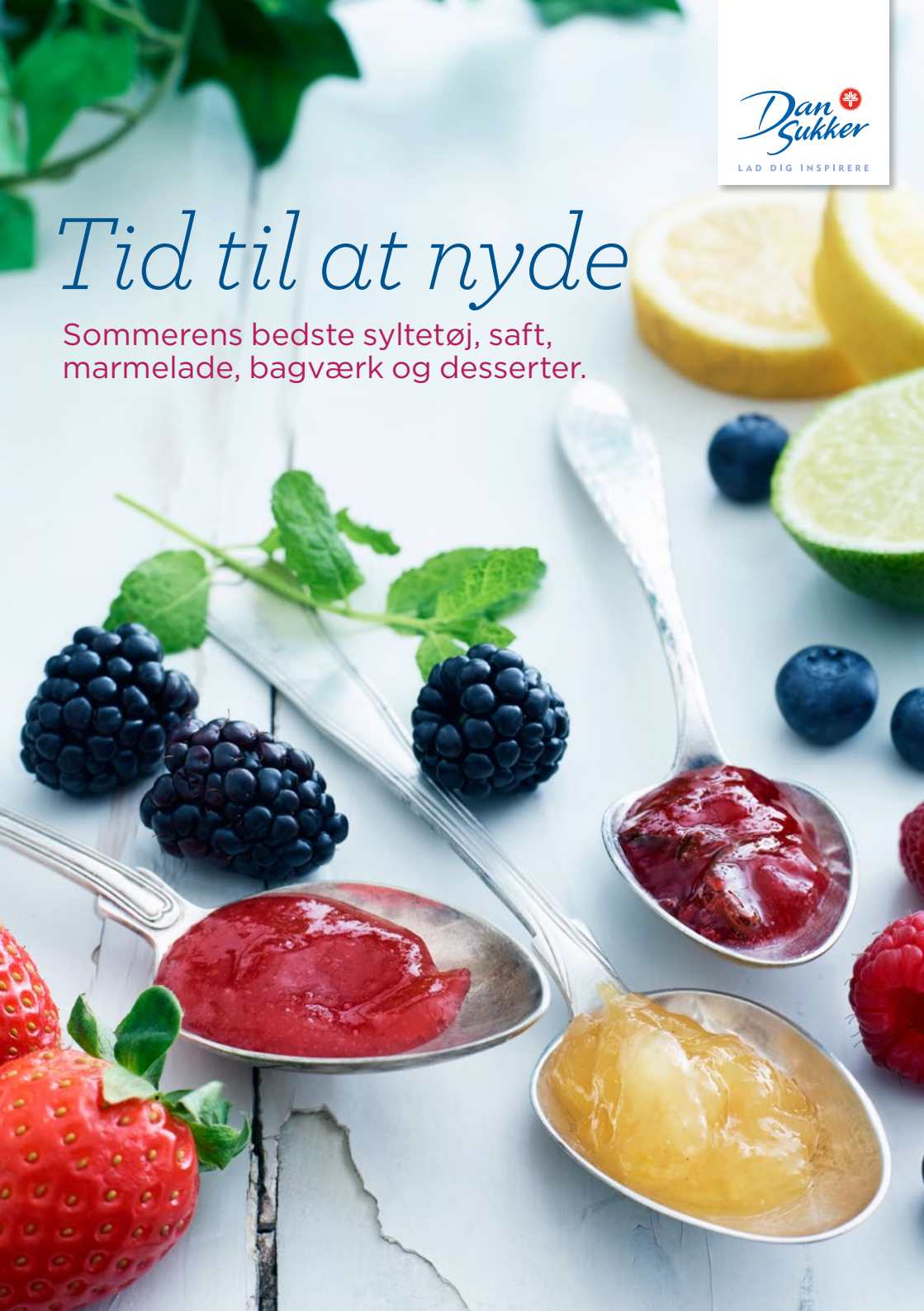


Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Tid til at nyde

Sommerens bedste syltetøj, saft,
marmelade, bagværk og desserter.



Syltetøj & marmelade

Med Syltesukker kan du på få minutter lave dit eget syltetøj eller marmelade. Det eneste du skal tilføje er lidt sommer i form af de frugter og bær, du har ved hånden.



Jordbærsyltetøj med citron og mynte

Citrus og mynte er et friskt supplement til jordbærrenes sødme.

500 g jordbær
250 g Dansukker Syltesukker
Skal og saft fra 1 citron
Frisk mynte

1. Skyl og rens bærrene. Er bærrene store, kan man dele eller blende dem.
2. Kom bærrene i en gryde sammen med syltesukkeret og citronen. Kog det op, og lad det simre i 2-5 minutter. Tjek konsistensen ved at lægge lidt syltetøj på en kold tallerken, og mærk efter, om den har en tilpas konsistens.
3. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas, og luk til med det samme. Opbevares køligt.

Syltetøj af vandmelon og jordbær

God på scones, yoghurt og is. Eller lige fra glasset.

250 g vandmelon
250 g jordbær
Saft af 1 citron
300 g Dansukker Syltesukker

1. Fjern kernerne i vandmelonnen ved at presse den gennem en si.
2. Skyl og rens jordbærrene.
3. Kom dem i en gryde, og bland det hele med en stavblender.
4. Tilsæt citronsaft og sukker.
5. Lad blandingen koge i 3-6 minutter, eller til konsistensen er fast.
6. Hældes på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt og opbevares koldt.



Æblemarmelade med karamelsmag

Her gi'r siruppen æblet en dejlig, smøragtig smag af karamel.

500 g æbler, f.eks. Aroma
1½ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup
2 dl vand
Saft af ½ citron
200 g Dansukker Syltesukker
1 tsk. stødt kardemomme

1. Skræl æblerne, fjern kernehuset, og skær dem i mindre stykker.
2. Bland æble, sirup, vand og citronsaft i en gryde, og lad blandingen simre under omrøring i ca. 10 minutter.
3. Tilsæt syltesukker og kardemomme, og kog i yderligere 3-6 minutter. Skum af, hvis det er nødvendigt.
4. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Opbevares koldt.

Sommertid er tid til at nyde - og sylte

Spring ud i nye eksperimenter og forskellige smagsretninger.

Grundopskrift syltetøj

250 g bær eller frugt
1½-2 dl Dansukker Syltesukker

Rens og skyl bærrene/frugten. Skær dem i små stykker eller blend dem. Hæld bærrene/frugten i en gryde sammen med syltesukker og kog i 2-10 minutter alt efter, hvor modne bærrene/frugten er. Tag gryden af varmen og skum syltetøjet godt. Hæld det på skoldede glas og luk ordentlig til. Opbevares køligt. Ønsker du syltetøjet mindre sødt, kan du istedet anvende 2 kg bær/frugt til 1 kg Dansukker Syltesukker.



Rabarbermarmelade

Fremragende på en skive brød med blåskimmelost.

500 g (ca. 5-10 stænger) rabarber i mindre stykker
Saften fra 1 økologisk citron
500 g Dansukker Syltesukker
1/2 tsk. stødt kardemomme

1. Kom alle ingredienser i en gryde, og lad det koge i 4 minutter under omrøring.
2. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares i køleskab.

Tips! Kardemommen kan erstattes af 1-2 spsk. reven, frisk ingefær.

Krydret blommesyttetøj

Både god på tykmælk og som fyld i dit bagværk.

500 g blommer, udkernede
250 g Dansukker Syltesukker (ca 3 dl)
2 store kanelstænger
1 tsk. stødt kardemomme
Saft og skal af 1 citron

1. Skyl og rens blommerne.
2. Bland blommer og syltesukker i en gryde. Tilsæt krydderier. Lad det koge i 3-10 minutter.
3. Skum omhyggeligt, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

Pærer og vaniljesyltetøj

Prikken over i'et på sommerens morgenmad eller ostebord.

500 g pærer, skrællede og skåret i mindre stykker
250 g Dansukker Syltesukker (ca 3 dl)
1 vaniljestang
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Bland pærene og sukkeret i en gryde. Tilsæt de øvrige ingredienser. Lad det simre i 3-10 minutter, til det har en tilpas konsistens.
2. Skum omhyggeligt, og hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

Syrligt, sprødt og sommeragtigt

Sommerdesserten behøver ikke være mere kompliceret end friske bær og frugt på en sprød vaffel og med en lækker karamelsovs til.



Vafler med saltkaramel, banan og bær

Ca. 16 stk.

Vaflerne er tilbage! I USA er de vilde med vafler og spiser dem overalt.

Vafler:

4 æg, adskilt
300 g (5 dl) hvedemel
½ tsk. natron
2 spsk. Dansukker Bagesukker
50 g smeltet smør
6 dl mælk

1. Pisk æggeghviderne stive, og sæt dem til side.
2. Bland mel, natron og sukker i en separat skål. Tilsæt æggeblommerne, det smeltede smør og sukkeret, og bland det hele sammen.
3. Tilsæt mælken under omrøring, og rør, til dejen er jævn.
4. Vend til sidst æggeghviden ned i massen.
5. Bag vaflerne i et vaffeljern.
6. Serveres med banan, bær og is. Hæld karamelsaucen over.

Saltkaramelsauce:

2 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
2 spsk. Dansukker Lys Sirup
50 g smør
3 dl piskefløde
En smule flagesalt

1. Hæld alle ingredienser samt fløden til karamelsaucen i en lille gryde. Varm op under svag varme, og rør af og til, indtil massen er flydende.
2. Skru nu op for varmen, og tilsæt fløden, når det begynder at boble. Lad blandingen koge 2–3 minutter, sluk for varmen, og tilsæt flagesalt.

Jordbærmuffins med jordbærfrosting

16 store eller 24 små

En kærlighedsfuld hyldelse til sommerens mest sommerrige bær.

Muffins:

200 g smeltet smør
4 æg, gerne økologiske
3 dl Dansukker Økologisk Sukker
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 dl mælk
Revet skal af 1 citron, gerne økologisk
6 dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
En smule salt
1 dl friske jordbær, i mindre stykker

1. Sæt ovnen på 200°.
2. Smelt smørret.
3. Pisk æg og sukker, til det er luftigt.
4. Rør smeltet smør, mælk og revet citronskal sammen.
5. Bland hvedemel, bagepulver og salt, og sigt det ned i massen.
6. Skyld jordbærrene, skær dem i stykker, og bland dem i dejen.
7. Placer papirformene på en muffinplade, og fordel massen jævnt i dem.
8. Bag dine muffins i midten af ovnen i ca. 10 minutter, eller til de er gyldenbrune (prøv at stikke en tændstik/tandstik eller lignende ned i dem – den skal være helt tør, når du tager den ud).
9. Kom frosting på inden servering.

Frosting:

200 g blødt smør
5 dl Dansukker Flormelis, sigtet
2 spsk. jordbærpulver (fås i velassorterede butikker)
300 g friskost
Saft af ½ citron
3 spsk. jordbærsyltetøj

1. Pisk smør, mens du sigter flormelis og jordbærpulveret over.
2. Pisk friskosten og citronsaft ned i massen.
3. Rør sammen med jordbærsyltetøjet.
4. Sprøjt eller smør frosting på dine muffins.



Enkel bærknas

1 tærteform

Nem smuldretærte med sommerbær og ekstra smag af Muscovadorørsukker.

1 l blandede bær
1 dl Dansukker Rørsukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
1½ dl hvedemel
1 tsk. stødt kanel
2 dl havregryn
100 g blødt smør

1. Sæt ovnen på 200°.
2. Bland bærrerne med rørsukker og vaniljesukker, og læg i en tærteform.
3. Til toppingen skal du røre muscovado, hvedemel, kanel og havregryn sammen.
4. Tilsæt smørret, og bland det hele sammen til en smuldret masse.
5. Fordel jævnt over bærrerne, og bag i ovnen i ca. 15–20 minutter, eller til den er gylden.
6. Server tærten varm med hjemmelavet vaniljecreme (se opskrift på tarteletter).

Tarteletter med vaniljecreme og friske bær

12 stk. små portions-forme

Nydelige små portionsdesserter til festen eller kaffeпаusen.

Tærtebund:

300 g hvedemel eller mandelmel
2 dl Dansukker
Flormelis
125 g smør i mindre stykker
Skal af 1 citron
1 æggeblomme
4–6 spsk. iskoldt vand

Vaniljecreme:

5 dl mælk
3 spsk. Dansukker
Vaniljesukker Fairtrade
1 tsk. vaniljepulver
1 dl Dansukker Sukker
6 æggeblommer
3 spsk. majsstivelse
50 g blødt smør

Friske bær og Dansukker Flormelis til pynt

Tærtebund:

1. Saml mel, sukker og smør til en smuldret dej. Tilsæt citronskallen.
2. Rør æggeblommen i.
3. Tilsæt vandet med en spiseskefuld ad gangen, og rør det sammen til en smidig dej.
4. Rul den sammen, og lad den hvile i køleskabet i mindst en time.
5. Sæt ovnen på 200°
6. Rul eller tryk tærtedejen ud i springforme eller mandelforme.
7. Bages i ovnen i 10–12 minutter.
8. Lad den køle af, og frigør forsigtigt tærten fra formen. Obs! Tærtebunden bliver mere porøs, hvis der anvendes mandelmel.
9. Fyld tærtebunden med vaniljecreme og pynt gerne med bær efter eget valg og flormelis.

Vaniljecreme:

1. Giv mælken et opkog, og tilsæt vaniljesukker og vaniljepulver.
2. Pisk sukker, æggeblommer og majsstivelse let og luftigt. Tilsæt den varme mælk under piskning.
3. Hæld blandingen tilbage i kasserollen, og varm den forsigtigt op, mens der piskes, til den tykner. Tag kasserollen af, og hæld vaniljecremen i en skål. Tilsæt smørret, og rør rundt, indtil det hele er smeltet.
4. Stil den overdækket i køleskabet, og lad den køle af.





*Gør sommeren endnu
smukkere! Gi' bærrene
et drys sigtet flormelis.*



Matcha-pannacotta

4 portioner

Den grønne Matcha-tes runde, smøragtige smag passer perfekt i pannacotta.

Bærlag:

2 dl brombær
3 stykker husblas
2 spsk. Dansukker Muscovadosirup

1. lag:

3 dl piskefløde
3 stykker husblas
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
50 g hakket hvid chokolade

2. lag:

3 dl piskefløde
3 stykker husblas
½-1 tsk Matcha-tepulver
50 g hakket hvid chokolade

Bær:

Bland bærrerne sammen med sukker og sirup i en lille gryde. Lad det koge i 1 minut. Hæld bærblandingen i bunden af 4 glas. Lad det køle af.

1. lag:

Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland fløde og saft i en kasserolle, og lad det koge i et halvt minut. Hæld den hakkede chokolade i, og lad den smelte. Hæld forsigtigt massen over bærblandingen, og stil den i køleskab, så den kan stivne.

2. lag:

Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland fløde og saft i en kasserolle, og lad det koge i et halvt minut. Hæld den hakkede chokolade i og en halv teskefuld Matcha-tepulver, og rør rundt. Hæld det forsigtigt over de andre lag i de fire glas. Stil det i køleskab til afkøling.

Pynt med revet hvid chokolade.

Dianas sommerdessert

4 portioner

Lag på lag af alt det, der gør sommeren skøn.

Chokolademousse

150 g mørk chokolade
4 spsk. Dansukker Muscovadosirup
3 dl piskefløde
3 æg, adskilt

Friskostcreme:

200 g friskost
1 dl Dansukker Flormelis
2 spsk. Lemoncurd

Marinerede jordbær:

2 dl jordbær
saft og skal af 1 lime
2 spsk. Dansukker Muscovadosirup

Tilbehør

6-8 stk. Digestive-kiks

Chokolademousse:

1. Smelt chokoladen over vandbad, og tilsæt muscovadosirup.
2. Pisk fløden, til den er fast, og stil den til side.
3. Skil blommer og hvider, og pisk æggehviderne stive, og stil dem til side.
4. Pisk æggeblommerne let, og rør dem i chokoladen.
5. Rør chokoladen i den piskede fløde, og vend til sidst æggehviderne i. Sæt det i køleskabet.

Friskostcremen:

Pisk friskost sammen med flormelis og lemoncurd.

Marinerede jordbær:

Rens bærrerne, og del dem. Riv skallen, pres saften ud af limefrugten, og bland sammen med bærrerne og muscovadosirup.

Montering:

Knus Digestive-kiksene. Hæld mousse, friskostcreme, bær og de knuste Digestive-kiks i glas. Pynt med bær på toppen.



Saftparty for store og små

Få ting minder os så meget om sommer som saft. Her blander vi de velkendte og elskede varianter med de mere uventede smagsretninger og byder på de friskeste sommerdrikke.



Havtornsaft

Ca. 1 liter

Med en kraftig, syrlig smag. Perfekt i en frisk smagende sommerbowl.

6 dl havtornbær
6 dl vand
3 dl Dansukker Rørsukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Kog bær, vand, rørsukker og vaniljesukker op.
2. Lad det simre i ca. 10 minutter, og rør rundt indimellem. Skum af.
3. Si saften, hæld den på rengjorte flasker, og opbevar dem køligt.

Hindbærsaft

Ca. 1 liter

Et sommermust. Passer også supergodt på tykmælk eller yoghurt.

6 dl vand
1 kg hindbær
3 dl Dansukker Sukker
3 dl Dansukker Muscovadosirup
Saft af en halv citron

1. Bring vandet i kog, og tilsæt bærrene. Læg et låg på og lad koge i ca. 10 minutter.
2. Mos bærrene mod kasserollens kanter. Sigt massen, og tilsæt sukker, muscovadosirup og citron.
3. Lad det koge et par minutter, indtil sukkeret er smeltet.
4. Hældes på rengjorte flasker og opbevares køligt.

Brombærsaft

Ca. 1 liter

Smuk mørklilla i farven. Både god som den er og i drinks.

1 kg brombær
3 dl vand
5 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

1. Bring vandet i kog, og tilsæt bærrene. Læg et låg på og lad koge i ca. 10 minutter.
2. Mos bærrene mod kasserollens kanter. Sigt bærrene og tilsæt Muscovadorørsukker.
3. Lad det koge op igen i et par minutter. Hældes på rengjorte flasker og opbevares køligt.



Hindbær-jamtini med citron

4 cocktails

En ny mere voksen måde at bruge sommerens hindbærhøst på.

2 dl hindbærsyltetøj, se grundopskrift på side 4
½ dl Dansukker Lys Sirup
Saft af 1 citron
1 dl vand
1 dl tranebærjuice
Isterninger
Top op med frugtsodavand eller sodavand
Citronverbena (kan udelades, hvis det ikke kan skaffes)
Limeskiver

1. Bland alle ingredienserne i en kande, og rør, indtil det hele er opløst.
2. Kom rigeligt med isterninger i 4 store glas, og hæld din jamtini i glassene.
3. Top op med frugtsodavand eller sodavand.
4. Pynt med citronverbena og limeskiver.

Tip: Skal det være med alkohol, så tilsæt 4 cl vodka pr. cocktail.

Sommergodt og blandet

Når dagene er længere og nætterne lune, er der flere muligheder for at nyde hinandens selskab og alt det, naturen har at byde på.



Hjemmelavet is

6 stk.

Barnlig enkel sommerforfriskning som alle kan lide.

2 dl saft (se opskrift på side 13)
1 dl vand
2 spsk. Dansukker Glukosesirup
Hindbær eller bær efter eget valg

1. Bland saften med vand og glukosesirup, og rør rundt, indtil det hele er opløst.
2. Læg hindbær i isforme, og hæld saften over.
3. Dæk med alufolie, og stik ispinde i.
4. Sæt i fryseren i mindst 3 timer.

Muscovadomousse

6 portioner

Skøn cremet med en fyldig smag af muscovadosirup og mørk chokolade.

5 dl piskefløde

1 dl Dansukker Muscovadosirup
200 g mørk chokolade
150 g friske bær, f.eks. hindbær eller blåbær

1. Hæld fløden og siruppen i en gryde, og lad det koge op.
2. Bræk chokoladen i mindre stykker, og læg dem i den varme flødeblanding.
3. Rør, indtil chokoladen er smeltet. Stil blandingen til afkøling.
4. Pisk til et fast skum.
5. Fordel muscovadomoussen i seks portionsglas - eller på desserttallerkner. Pynt med bær. Server med det samme.



Kokos og karamelpopcorn

Guf, der både smager og dufter godt - til sommerfesten eller filmaftenen.

2 spsk. kokosolie
1-2 dl popcorn (skal dække grydens bund)
1 dl Dansukker Lys Sirup
1½ dl Dansukker Bagesukker
½ tsk. natron

1. Varm 1 spsk. kokosolie op i en mellemstor kasserolle.
2. Hæld popcorn i, så bunden er dækket.
3. Kom låg på, og ryst gryden en gang imellem. Vent, til de er færdige med at poppe. Sæt til side.
4. Kom sirup, sukker og 1 spsk. kokosolie i en lille kasserolle. Lad det koge op og koge i 3-4 minutter, eller indtil det begynder at tykne.
5. Tag gryden af varmen, rør natron i, hæld det hurtigt over popcornene og bland det hele.
6. Hæld popcornene ud på bagepapir, og lad dem afkøle.

Tip: kan holde sig i op til 3 dage i en lufttæt beholder.



*Du skal kun tilsætte frugt og bær,
så har du verdens bedste syltetøj. Dit eget!*

Syltesukker: Ved hjælp af Syltesukker kan du lave dit eget syltetøj på få minutter. I pakken som indeholder 1 kg, finder du alt det, du behøver: Sukker, pektin fra citrusfrugter, citronsyre og kaliumsorbat, som gør syltetøjet holdbart og som findes naturligt i f.eks. rønnebær.

Find mere information og gode opskrifter på www.dansukker.dk/sylteskolen

Se filmen og hvor nemt du laver dit eget syltetøj:



Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1, 1014 København K
 Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefontid 9-12,
 forbrugerkontakt@dansukker.dk
 Abonnér på vores nyhedsbrev: www.dansukker.dk

Find inspiration i vores opskrifts-app,
i vores iPadmagasin og på Facebook.