

Dæk op til
sommer

Sylt * Lav saft * Bag



Dan
Sukker 

LAD DIG INSPIRERE

Ha' en sød sommer!

Når det danske sommer-spisekammer bugner af lækre frugter og bær - og kalenderen bugner af ferie - ja, så er det tid til at forkæle familie, venner og sig selv med hjemmelavede fristelser. Både til hverdag og til fest.

Her får du opskrifterne på alt fra syltetøj og krydrede geléer til svalende sommerdrikke og kølige supper. Du kan også fremtrylle spændende desserter eller henkoge frugter og bær i en håndevending. Vi byder på lækkerier fra tidlig morgenstund til sen aften. Lad dig inspirere – og velbekomme!



Klar... parat... sylt!

Den du ser på forside!

Frugtsalat

7 portioner

500 g blandede bær og/eller frugter
Marinade: 1 dl Dansukker Glukosesirup.
1 dl Dansukker Sukker. 1 dl vand.
2-3 kviste frisk mynte.

Skyl og rens bær og frugter. Læg dem i en skål. Bland glukosesirup, sukker, vand og myntekviste i en kasserolle og lad det simre under låg i 5 minutter. Lad blandingen køle af. Fjern myntekvistene. Hæld marinaden over bær og frugter og stil i køleskabet i 1-2 timer. Fordel salaten på tallerkner og servér.

Grundopskrift på syltetøj

1-2 kg bær
(afhængig af hvor sødt syltetøj, du vil ha')
1 kg Dansukker Syltesukker

Skyl og rens bærrerne. Bland bær (store bær halveres) og syltesukker i en gryde og lad det koge i 3-10 minutter, alt efter hvilke bær, du bruger. Skum omhyggeligt og hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt. Opbevar køligt.



Dronningesyltetøj

ca. 1 ½ liter

Kronen på en skive lækkert, nybagt brød

1 kg hindbær

½ kg blåbær

1 kg Dansukker Syltesukker

Bland alle ingredienserne i en gryde og kog dem i 5 minutter under omrøring.

Skum af. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt. Opbevar køligt.

Luksus-jordbærsyltetøj

ca. 5 dl

En populær klassiker – nu med "voksen-smag" af cognac

250 g jordbær

2 dl Dansukker Syltesukker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

2 cl cognac

Skyl jordbærerne, fjern blomsterne og skær bærerne i skiver. Bland bær og syltesukker i en kasserolle og lad det koge i 3-4 minutter. Tag kasserollen af kogepladen og tilsæt vaniljesukker og cognac. Skum af. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt. Opbevar køligt.

Rabarber- og jordbærsyltetøj

ca. ¾ liter

Delikat syrligtsød smag – og pandekagernes bedste ven

250 g rabarber i tern

250 g jordbær i tern

1 citron, revet skal af

½ kg Dansukker Syltesukker

Bland alle ingredienserne i en gryde og kog dem i 5 minutter under omrøring. Skum af. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt. Opbevar køligt.



Solmodne sommerdrikke

Sommersmoothie

1 glas

Herligt forfriskende - og forbausende god

75 g bær, f.eks. hindbær, blåbær
eller jordbær

1 dl letmælk

1 dl mager yoghurt naturel

1 dl isterninger

1 spsk. Dansukker Flormelis

Bland alle ingredienser i en blender og kør, til blandingen er glat. Hæld drikken op i et glas.



Bærlikør

ca. 1 liter

Genbrug bærrene, kog dem med syltesukker og få alle tiders "voksen-syltetøj"

500 g bær efter eget valg, f.eks. hindbær, blåbær, jordbær eller brombær

1 økologisk citron

5 dl vodka

2 dl Dansukker Glukosesirup

2 dl Dansukker Lys Sirup

Rens bærrene og skyl citronen grundigt. Skær citronen i tynde både. Bland bær, citronbåde og vodka i et (meget rent!) sylteglas. Lad det stå i 3-4 uger. Si bær og citronbåde fra. Bland vodkaen med sirupen. Drikken kan nydes med det samme, men den bliver bedre, jo længere den gemmes.

Kirsebærsaft

En klassiker i solen

1 kg kirsebær, syltekirsebær eller moreller
6 dl vand
6 dl Dansukker Rørsukker pr. liter færdig saft

Skyl bærrene, og læg dem i en gryde. Hæld vand på og lad koge under låg i 5 minutter. Mos bærrene og kog i yderligere 5 minutter. Hæld bærmassen op i et saftklæde og lad saften løbe af i 30 minutter. Rengør gryden, mål saften, og hæld den tilbage i gryden. Kog op igen, rør sukkeret i, og lad koge i 2 minutter. Hæld saften på varme, rengjorte flasker, som lukkes tæt. Opbevar koldt. Hvis du ikke har plads til at opbevare saften koldt, bør du tilsætte 1 knsp. natriumbenzoat eller kaliumsorbat pr. liter saft.

Æblesaft

ca. 2 liter

En frisk og kølig måde at nyde æbler på

2 kg sylrlige æbler
4 citroner
1 liter vand
3 spsk. citronsyre
6 dl Dansukker Sukker pr. liter færdig saft

Skyl æblerne og skær dem i mindre stykker. Læg æblestykkerne i en gryde og hæld vandet over. Lad simre under låg i 20 minutter. Hæld æblemassen op i et saftklæde og lad saften løbe af i 30 minutter. Pres saften af citronerne og bland den i æblesaften. Mål saften, og hæld den tilbage i den nu rengjorte gryde. Lad koge op. Tilsæt 6 dl. sukker pr. liter færdig saft samt citronsyre. Kog op igen og skum af. Hæld saften på varme, rengjorte flasker, som lukkes tæt. Opbevar koldt. Hvis du ikke har plads til at opbevare saften i køleskabet, tilsættes konserveringsmiddel. Æblerne kan også koges i en saftkoger.



Hyldeblomstsaft

Et gyldent sommerminde til de mørke efterårsaftener

2 kg hyldeblomstklaser
½ kg æbler
½ liter vand
6 dl Dansukker Sukker pr. liter færdig saft

Skyl bær og æbler. Fjern de grove stilke fra bærrene og skær æblerne i tynde både. Læg bær og æblebåde i en gryde og hæld vandet over. Lad det koge op og derefter simre under låg i 30 minutter. Hæld massen op i et saftklæde og lad saften løbe af i 30 minutter. Mål saften og hæld den op i en gryde. Tilsæt 6 dl sukker pr. liter færdig saft og lad den koge under omrøring i 5 minutter. Skum af. Hæld saften på varme, rengjorte flasker, som lukkes tæt. Opbevar koldt.

Rabarber & hyldeblomst-fristelser



Pynt, der er lige til at spise!

En dejlig måde at indfange smagen af sommer på er at fritere hyldeblomster. Det er nemt, smukt og ikke mindst lækkert. Se opskriften på dansukker.dk

Rabarbergelé med ostecreme

6 portioner

Sommerdessert toppet med kardemomme-duftende friskost

1 kg rabarber
4 dl vand
1 spsk. friskpresset citronsaft
3 dl Dansukker Sukker
3 blade husblas

Ostecreme

100 g Philadelphia friskost naturel, gerne light
1 dl piskefløde
2 spsk. Dansukker Flormelis
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 knsp. stødt kardemomme

Pynt: 6 jordbær

Læg husblasen i blød i rigeligt med koldt vand. Skær rabarberne i mindre stykker, læg dem sammen med vandet i en kasserolle, og lad dem simre under låg i 5 minutter. Si blandingen. Hæld rabarbersaften tilbage i kasserollen. Tilsæt citronsaft og sukker, og kog op igen. Læg husblasen i. Fordel geléen på seks dybe tallerkener. Stilles koldt. Pisk ingredienserne til ostecremen sammen. Læg en klat ostecreme på den stivnede gelé. Pynt med jordbær.

New rabarberdessert

4-6 portioner

Hak, blend - og læg i ovnen til en rigtig lækkerbiscen

750 g rabarber i tern

1 ½ dl Dansukker Økologisk Rørsukker

¾ dl mandler

200 g hytteost

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

3 små æg

¾ dl cremefraiche 18%

Smør eller margarine til fadet

Smør et ovnfast fad. Læg rabarberstykkerne i. Drys rørsukker over og sæt fadet i ovnen ved 200° i 5 minutter. Hak mandlerne fint. Bland mandler, hytteost, vaniljesukker, æg og cremefraiche og hæld blandingen over rabarberne. Bages midt i ovnen i ca. 30 minutter. Serveres med letpisket fløde, cremefraiche eller vaniljeis.



Rabarberkompot med kanelis

4 portioner

Perfekt date mellem bløde rabarber og krydret is

Is:

4 pasteuriserede æggeblommer (Husk at der er 2 blommer i hvert bæger!)

1 dl Dansukker Sukker

2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

2 dl mælk

1 ½ dl piskefløde

1 dl Dansukker Glukosesirup

1-2 tsk. stødt kanel

Kompot:

500 g rabarber i tern

¼ liter jordbærsaft, fortyndet

1 spsk. friskpresset citronsaft

1 dl Dansukker Flormelis

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

2 spsk. kartoffelmel

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker sammen. Kog mælk, fløde, glukosesirup og kanel op. Pisk æggemassen ned i den varme mælkeblanding. Sigt massen gennem en finmasket si. Kør blandingen i en ismaskine eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 5 timer. Rør i massen en gang imellem.

Hæld rabarberstykker, begge slags saft og flormelis i en kasserolle og lad det koge, til rabarberne er møre. Tilsæt vaniljesukker. Rør kartoffelmelet ud i lidt vand og jævn kompotten. Server kompotten lun eller kold sammen med isen.



Festlækkerier med jordbær og hindbær



Hindbærsoufflé

4 portioner

Små, søde desserter, som bages forsigtigt og pudres med flormelis

4 æggevider

1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker

150 g hindbær

Dansukker Rørsukker til formene

Smør eller margarine til formene

Pynt:

Dansukker Flormelis

Smør 4 små souffléforme og drys dem med rørsukker. Sæt ovnen på 150°.

Pisk æggeviderne stive. Tilsæt sukkeret under fortsat piskning. Vend forsigtigt hindbærene ned i de piskede hvider. Fordel dejen i formene og sæt dem i ovnen på en af de nederste riller. Bag i ca. 25 minutter – og luk ikke ovnen op undervejs! Sigt flormelis over og servér med det samme.

Jordbærmousse

6 portioner

Let og luftig jordbær-nydelse

300-400 g jordbær

3 dl piskefløde

$\frac{3}{4}$ dl Dansukker Flormelis

1-2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Skyl jordbærene, tag seks fra til pynt og fjern blomsten på resten. Læg bærene på et klæde, så de kan dryppe af. Mos dem med en gaffel. Pisk fløde, flormelis og vaniljesukker til et fast skum i en skål. Stil i køleskab i ca. 30 minutter, til det er koldt. Vend jordbærmosen ned i flødeskummet. Fordel moussen i 6 portionsglas. Pynt med jordbær.





Pannacottakager med hindbær

15-18 stykker

Når du får lyst til noget lækker, som er let at tilberede. Der behøves ingen ovn.

Bund:

200 g digestivekiks

2 dl cornflakes

2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

125 g smør eller margarine

200 g lys chokolade

Fyld:

500 g hindbær

1 liter piskefløde

½ dl appelsinjuicekoncentrat

2 ½ dl Dansukker Sukker

6 blade husblas

Pynt:
mynteblade

Beklæd en form på 20 x 30 cm med plastfilm. Knus kiksene, og bland dem med cornflakes og vaniljesukker i en skål. Smelt fedtstoffet, og kom det i blandingen i skålen. Rør grundigt rundt, inden blandingen trykkes ud i formen. Stilles i køleskab. Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovn ved svag effekt. Pensl bunden med chokolade. Når chokoladen er stivnet, drysses hindbær over. Læg husblasen i blød i rigeligt med koldt vand. Kog fløde, appelsinjuicekoncentrat og sukker op. Tilsæt husblasen. Lad blandingen køle lidt af, før den hældes over hindbærerne. Stilles i køleskab. Skær derefter kagen ud i firkanter. Pynt med mynteblade. Kagerne er lækre både som dessert og til en kop kaffe.



Sommerfavoritter med blåbær & kirsebær

Blåbærtærte

6–8 portioner

En sommerklassiker, der er ligeså god, som den er nem

4 ½ dl hvedemel

150 g smør

1 spsk. Dansukker Sukker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 knsp. salt

3 æggeblommer

1 spsk. vand

Fyld:

3 æggehvider

1 dl Dansukker Sukker

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

500 g blåbær

Pynt: Dansukker Flormelis

Bland ingredienserne til dejen. Tryk dejen ud i en springform, 24 cm i diameter. Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukker og blåbær. Fordel blandingen i formen og bag den midt i ovnen ved 175° i ca. 45 minutter. Drys lidt flormelis over inden servering. Serveres gerne med lidt letpisket fløde til.

Sommer- sukker!

Sørg for at ha' Syltesukker på hylden hele sommeren. Så er du altid sylteklar!



Sommergeaspacho

4-6 portioner

Sommersuppe med sydlandsk accent

1 dl Dansukker Glukosesirup
1 dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 dl vand
2-3 kviste frisk mynte
250 g blåbær
125 g jordbær
250 g vandmelon, kernefri, i tern
Isterninger

Pynt:

Blåbær, jordbær og melonstykker

Kog sirup, sukker, vaniljesukker, vand og mynte op. Fjern myntekvistene. Blend bær og melonstykker til massen er helt glat. Bland massen med sirupsblandingen, og stil den i køleskab i et par timer, gerne natten over. Læg isterningerne i portionsskåle og si suppen over. Pynt med blåbær, skivede jordbær og melonstykker.



Chokoladebudding med kirsebærsaucе

4 portioner

Lækker kombination af cremet chokolade og søde kirsebær

5 dl piskefløde
1 dl Dansukker Mørk Muscovado rå sukker
3 spsk. kakao
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
3 blade husblas

125 g kirsebær
1 dl Dansukker Glukosesirup
1/2 dl Dansukker Rørsukker
1 kanelstang
3 korn allehånde
3 kryddernelliker

Læg husblasen i blød i rigeligt, koldt vand. Rør fløde, sukker, kakao og vaniljesukker sammen i en kasserolle og lad det koge op. Tag kasserollen af blusset, knug vandet ud af husblasen og smelt den i den varme chokoladeblanding under omrøring. Hæld massen op i 4 kopper eller portionsforme. Stil i køleskab. Hæld glukosesirup og rørsukker i en kasserolle, og tilsæt krydderierne. Lad det simre under låg i 5 minutter. Tag krydderierne op. Tilsæt kirsebærrene og lad dem simre i 5 minutter. Server kirsebærsaucen til buddingen.



Gem lidt sommer med pærer & blommer



Blommer i skjul

ca. 6 portioner

Gemt under et tæppe ligger blommerne lunt og godt

750 g blommer

¾ dl Dansukker Brun Farin

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Dej:

3 dl hvedemel

1 tsk. bagepulver

¾ dl Dansukker Sukker

125 g smør eller margarine i små stykker

1 æg

1 dl mælk

Pynt:

1 spsk. Dansukker Flormelis

1 knsp. stødt kanel

Skyl og halvér blommerne og fjern stene. Læg blommerne i et ovnfast fad med den runde side nedad. Drys farin over. Bland mel, bagepulver og sukker i en skål. Tilsæt smør og arbejd det ind i melet med fingrene til det er en grynet masse. Tilsæt æg og mælk og ælt dejen glat og smidig. Fordel dejen over blommerne og bag midt i ovnen ved 175° i ca. 30 minutter. Bland flormelis og kanel og drys det over ved serveringen.

Blommer i rom

ca. 1 ½ liter

Smager lige så fantastisk, som de er smukke

70 cl lys rom

5 dl Dansukker Lys Sirup

1 ¼ kg blommer

1 citron, helst økologisk

Bland rom og sirup, og rør til det er blandet. Skyl blommerne og prik dem med en kødnål eller gaffel. Skyl citronen og skær den i skiver. Bland blommer og citronskiver i et stort (meget rent!) glas og hæld lagen over. Stil i køleskab i mindst tre uger. Server enten blommerne med letpisket fløde tilsmagt med vaniljesukker eller med vaniljeis.





Vinkogte pærer på mørdejsblomst med vaniljecreme

4 portioner

Sommerens solmodne pærer i rigtig godt selskab

Dej:

50 g usaltet smør

2 spsk. Dansukker Brun Farin

2 tsk. Dansukker Vaniljesukker
Fairtrade

2 spsk. Dansukker Glukose-
sirup

1 æggeblomme

1 tsk. kakao

1 dl hvedemel

½ dl kartoffelmel

Creme:

3 æggeblommer

1 dl mælk

1 dl piskefløde

½ dl Dansukker Flormelis

2 spsk. Dansukker Vaniljesuk-
ker Fairtrade

2 spsk. Dansukker Glukose-
sirup

2 tsk. kartoffelmel

4 pærer

3 dl hvidvin

1 dl Dansukker Flormelis

Eventuelt gul frugtfarve

Pynt:

Citronmelisse

Bland ingredienserne til dejen og ælt dem til en dej, som hviler i køleskabet i 30 minutter. Tag dejen ud og form den til en rulle, som skæres i 3 mm tykke skiver. Fordel skiverne på en plade med bagepapir, så de danner 4 blomster.

Bag midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter. Rør ingredienserne til cremensammen i en tykbundet kasserolle og lad simre under omrøring, til cremens tykner. Lad køle af. Skræl pærerne og fjern blomsten, men lad stilken blive

siddende. Stil pærerne i en kasserolle, hæld vin, flormelis og eventuelt farve ved, og lad dem simre under låg, til de er møre. Lad dem afkøle i lagen. Tag pærerne op og lad dem dryppe af. Læg mørdejsblomsterne på asietter eller tallerkner og stil en pære på hver blomst. Pynt med en kvist citronmelisse. Servér vaniljecremen til.

Sirupstip!

Giv din hjemmelavede is en ekstra cremet konsistens ved at erstatte sukkeret med Dansukker Glukosesirup.



Æbler alle elsker



Toscaæbler

4 portioner

Ovnbagte, hele æbler med sprød toscadej

4 store æbler

2 liter vand

2 dl Dansukker Sukker

Toscadej

100 g smør eller margarine

1 dl Dansukker Rørsukker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

2 spsk. hvedemel

2 spsk. kaffefløde 12%

50 g mandler i flager eller flækkede

Kog vand og sukker op i en gryde. Skræl æblerne og fjern kernehusene. Blanchér æblerne i det kogende vand i 2 minutter. Tag æblerne op med en hulske og læg dem i fire ovnfaste portionsforme. Bland ingredienserne til toscadejen i en kasserolle og lad det koge op. Fordel dejen over æblerne. Bag midt i ovnen ved 225° i ca. 12 minutter. Servér æblerne lune med lidt letpisket fløde eller cremefraiche tilsmagt med vaniljesukker.

Æblesuppe

4 portioner

En syrlig og frisk sommersuppe

1 citron

8 dl æblejuice

1/2 dl Dansukker Glukosesirup

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 kanelstang

2 spsk. kartoffelmel

2-3 æbler

Isterninger

Vask citronen grundigt. Halver den, og pres saften. Bland citronsaft, juice, glukosesirup, vaniljesukker og kanel i en kasserolle og lad det koge i 2-3 minutter. Tag kanelstangen op. Rør kartoffelmelen ud i et par spiseskefulde vand og jævn suppen. Skræl, udkern og skær æblerne i både. Læg æblebådene i suppen. Stil den til afkøling. Servér suppen i en tallerken med isterninger i.





Krydret solbær- eller ribsgeleé

Delikat tilbehør til søndagsstegen eller vildtretter

500 g solbær eller ribs (røde eller hvide)
1 ½ dl vand
1 kanelstang
3 kryddernelliker
1 lille stykke frisk ingefær (på størrelse med en sukkerknald)
1 stjerneanis
2 tsk. hvidvinseddike
1 dl Dansukker Sukker pr. deciliter færdig saft

Skyl bærrerne, inden de lægges i en gryde med vand og krydderier. Lad det simre under låg i 15 minutter. Hæld bærrmassen op i et saftklæde, og lad saften løbe af i 30 minutter. Mål saften, og hæld den tilbage i den nu rengjorte gryde. Tilsæt hvidvinseddike og sukker, en deciliter pr. deciliter færdig saft, og lad det koge i 20 minutter. Skum af. Hæld blandingen på varme, rengjorte glas. Lukkes tæt. Opbevares koldt.



Få det søde
køkken
på mobilen!

Download markedets sødeste
applikation, fyldt med fristende
opskrifter. Hent den i App Store
eller på Android market!



Byd på nybagte bærmuffins!

Pisk 3 æg og 3 dl Dansukker Sukker, til det er luftigt. Bland 200 g kokosmel, 1 ¼ dl hvedemel, 1-2 spsk. Dansukker vaniljesukker Fairtrade og 2 dl flydende margarine i. Fordel dejen i 12 muffin-forme. Tryk et par solbær, hindbær, blåbær eller en klase gips ned i hver muffin. Bag midt i ovnen ved 190° i ca. 15 minutter.

Sukker til enhver lejlighed

Dansukker har mange forskellige, spændende slags sukker på menuen. Fra det klassiske hvide strøssukker og mormors sukkerknalder over eksotisk muscovado, rørsukker og syltesukker samt sirup. Sukker gør ikke bare hverdagen sødere. Det balancerer også andre smagsnuancer og giver struktur. Desuden er sukker et helt igennem naturligt produkt. Smag dig frem til din favorit! Få flere opskrifter og inspiration på dansukker.dk

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

Dan 
Sukker

LAD DIG INSPIRERE