

# God bage lyst!

9 lækre bageopskrifter.



Den Store Bagedag er en årlig tradition, som inviterer alle til at bage sammen. At bage sammen er hygge og samvær med dem, du holder af. Prøv nogle af de lækre opskrifter i hæftet. God bagelyst!



## Grove rugboller *50 stk.*

1 l lunken vand  
100 g gær  
4 dl havreklid  
2 dl speltflager  
4 dl groft rugmel  
1 dl hørfrø  
75 g flydende margarine  
1 tsk. salt  
¾-1 dl Dansukker Mørk Sirup  
1 spsk. fennikelfrø, anis eller kommen -  
(kan udelades)  
ca. 18 dl rugsigtemel

1. Gæren smuldres i en skål, og vandet hældes i. Rør, indtil gæren er opløst.
2. Bland havreklid, speltflager, rugmel, hørfrø, margarine, salt, sirup og krydderier i. Tilsæt melet lidt ad gangen, indtil dejen slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 45 minutter.
3. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den, til den er blank og smidig. Del dejen i 2 stykker, som formes til stænger. Skær hver stang i 25 stykker, som formes til boller. Lad bollerne hæve i 30 minutter. Sæt ovnen på 225°.
4. Bages midt i ovnen i ca. 12 minutter, til bollerne er gyldenbrune. Lad bollerne køle af på en rist under et klæde.

## Brownies i form

*ca. 25 stk. Se billede på forsiden!*

2 æg  
2 dl Dansukker Brun Farin  
100 g smør eller margarine  
100 g mørk chokolade  
1 ½ dl hakkede valnødder  
2 dl hvedemel  
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 tsk. bagepulver

1. Pisk æg og sukker sammen. Smelt fedtstoffet, og rør det ned i æggemassen. Knæk chokoladen i stykker, og smelt den over vandbad eller ved lav effekt i mikrobølgeovn. Rør chokoladen ned i blandingen.
2. Bland mel, vaniljesukker og bagepulver. Hak valnødderne, og kom dem i blandingen sammen med melblandingen. Hæld dejen op i små forme, og bag den midt i ovnen ved 200° i ca. 12 minutter.



## Picnichorn med skinke

*32 stk.*

50 g gær  
5 dl fingervarmt vand  
1 ½ dl flydende margarine  
½ dl sesamfrø  
1 dl hvedekim  
2 tsk. salt  
2 spsk. Dansukker Lys Sirup  
2 æg  
ca. 16 dl hvedemel

### Fyld:

16 skiver røget skinke  
32 skiver ost  
1 rød peber

1. Gæren smuldres i en skål. Tilsæt vand, og rør, indtil gæren er opløst. Tilsæt margarine, sesamfrø, hvedekim, salt, sirup og æg. Tilsæt melet lidt ad gangen, indtil dejen slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 30 minutter. I mellemtiden forberedes fyldet.
2. Skyl peberfrugten, og fjern frøstol og kerner. Skær den i lange stykker. Halver skinkeskiverne. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den, til den er smidig.
3. Del den i fire lige store stykker. Rul hvert stykke ud til en cirkel, som skæres i otte trekanter. Læg en osteskive, en halv skive skinke og et stykke peber i den brede ende af hver trekant. Rul trekanterne sammen fra den brede ende mod spidsen. Form hvert sammenrullede stykke til et horn.
4. Læg dem på en plade med bagepapir. Lad hornene hæve i 20 minutter. Pensl hornene med sammenpisket æg, og drys med sesamfrø. Bages nederst i ovnen ved 250° i ca. 10 minutter. Lad hornene køle af på en rist under et klæde. Hornene kan frys.





## Brunsvigerkage *15-20 stk.*

50 g gær  
2 dl lunken mælk  
150 g smeltet smør eller margarine  
2 æg  
½ dl Dansukker Sukker  
¼ tsk salt  
400 g (6 ¾ dl) hvedemel

### Fyld:

150 g smør eller margarine  
100 g (1 dl) Dansukker Brun Farin  
1 tsk Dansukker Vaniljesukker  
1 spsk Dansukker Lys Sirup  
1 spsk kanel

1. Gæren smuldres i en skål. Mælk og fedtstof hældes i. Æg, sukker og salt tilsættes.
2. Melet æltes ind i dejen. Dejen dækkes til med et klæde og stilles til hævnning i 30 minutter. Dejen rulles ud og lægges i en lille, smurt bradepande, 20 x 30 cm. Lav nogle fordybninger i dejen med en finger eller et træskaft.
3. Bland smør, brun farin, vaniljesukker, lys sirup og kanel til fyldet, og hæld fyldet i fordybningerne. Dækkes til og stilles til hævnning i 30 minutter. Brunsvigerkagen bages på nederste rille i ovnen ved 225° i ca. 30 minutter.



## Æblemuffins med knas

ca. 12 stk.

### Knas:

40 g smør eller margarine  
1 dl Special K  
½ dl hvedemel  
½ dl Dansukker Rørsukker

### Fyld:

2 æbler  
Stødt kanel

### Dej:

4 ¼ dl hvedemel  
2 dl Dansukker Flormelis  
2 tsk. bagepulver  
1 æg  
1 ¾ dl mælk  
½ dl olie

1. Hak ingredienserne til knas-blandingen sammen. Skræl, halver og udkern æblerne, og skær dem i tynde både, som dyppes i stødt kanel.
2. Rør alle ingredienserne til dejen sammen. Hæld dejen i muffinforme. Stik de kaneldypede æblebåde ned i dejen. Drys lidt knas på. Bages midt i ovnen i 15 minutter ved 200°.

## Gulerodskage med jordbær *12 stk.*

200 g gulerødder  
200 g mandler  
1 citron  
4 æg  
1 knsp. salt  
1 ½ dl Dansukker Sukker  
1 ¾ dl hvedemel

### Pynt:

Jordbær  
Fedtstof til formen

### Creme:

200 g Philadelphia friskost naturel  
½ dl Dansukker Flormelis  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
2 tsk. friskpresset citronsaft

1. Skræl og riv gulerødderne. Mal mandlerne. Vask citronen grundigt, og riv skallen fint. Del ægget i blomme og hvide. Pisk hviderne stive sammen med salt.
2. Pisk æggeblommer og sukker, til det er lyst og luftigt. Bland de maledede mandler med melet, og vend det i massen. Tilsæt gulerødderne. Vend æggegehviden i.
3. Hæld massen i en smurt springform, ca. 24 cm i diameter. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 35 minutter. Lad den køle af på en rist.
4. Bland ingredienserne til cremen. Fordel cremen på den afkølede kagebund. Læg jordbærrene oven på cremen.







## Æbletarteletter med nødder *10-12 stk.*

### Dej:

5 dl hvedemel  
3 spsk. Dansukker Lys Sirup  
200 g smør eller margarine

### Fyld:

400 g æbler  
250 g blandede nødder

### Låg:

3 spsk. Dansukker Glukosesirup  
¾ dl Dansukker Brun Farin  
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
40 g smeltet smør eller margarine  
2 æg

1. Ælt ingredienserne til dejen sammen, og tryk den ud i tarteletterforme eller små tærteforme. Skær eller nip kanten til, og stil formene i køleskab.
2. Skræl og halv æblerne, og fjern kernehuset. Skær dem i tynde både. Fordel æblebådene i formene. Læg nødderne oven på æblerne.
3. Bland ingredienserne til låget, og fordel den i formene. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 25 minutter.



## Finsk brød

*ca. 50 stk.*

4 ½ dl hvedemel  
½ dl Dansukker Sukker eller  
1 dl Dansukker Flormelis  
200 g smør  
1 æggehvite  
½ dl Dansukker perlesukker  
½ dl hakkede mandler

1. Ælt hvedemel, sukker og smør sammen til en dej. Tril dejen i fingertykke pølser, som skæres i 4-5 cm lange stykker. Pensl stykkerne med æggehvite og dyp dem i perlesukker og hakkede mandler.
2. Læg kagerne på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen i ca. 10 minutter. Lad kagerne køle af på en bagerist efter bagning og opbevar dem tørt.



## Verdens bedste roulade

*ca. 15 skiver*

3 æg  
2 dl Dansukker Rørsukker eller Dansukker Sukker  
2 dl hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
2 spsk. kogende vand

### Forslag til fyld:

- 100-150 g syltetøj, frugtmos eller marmelade
- 2 ½ dl piskefløde, 1 tsk. Dansukker Vaniljesukker med ægte vanilje, 150 g friske bær
- 200 g kvark, 1 dl Dansukker Lys Muscovado-rørsukker, saft og revet skal fra 1 citron

1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Bland mel og bagepulver og vend det i æggene sammen med vandet.
2. Hæld dejen i en smurt bradepande eller en bradepande beklædt med bagepapir. Bag dejen midt i ovnen ved 250° i ca. 5 minutter.
3. Vend den ud på et stykke bagepapir med sukker. Smør det valgte fyld på og rul rouladen sammen på langs. Stil den i køleskabet.
4. Hvis du kommer lidt kanel og nelliker i dejen og bruger tyttebær eller tranebær som fyld, får du en lækker juleroulade. Tyttebær- eller tranebær syltetøj kan blandes med flødeskum, kvark eller creme fraiche.

# Sukker for enhver smag

Dansukker har mange slags sukker på menuen. Fra den klassiske hvide strøsukker og mormors sukkerknalder over eksotisk muscovado og rørsukker til sylteprodukter samt sirup. Sukker gør ikke bare hverdagen sødere. Det balancerer også andre smagsnuancer og giver struktur. Smag dig frem til dine favoritter!

Få mere information og masser af gode opskrifter på [www.dansukker.dk](http://www.dansukker.dk)

