

Dan  
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

# Julen er sød!

Opskrifter på sødt som kan glæde hver en gæst, sprede dejlig julestemning og gi' smag til hver en fest.



*Tiden er inde, nyd julens søde sager.  
Lidt sukker og sirup fortryller, så det smager.  
Skab selv en dessert og væk jubel hos hver gæst.  
Glem pligter og travlhed og ha' en dejlig fest.  
Fra alle os til alle jer: vi ønsker, at I får –  
den dejligste jul og et lykkeligt nytår.*

#### **SIKKER KARAMELSUCCES**

*Husk glukosesirup! Det modvirker, at karamellerne bliver grynede, men i stedet helt perfekte som julegodter.*



## Pebermyntefudge

Ca. 50 stk.

Frisk mint og mørk chokolade er en perfekt smagskombination.

3 dl piskefløde  
3 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
1 dl Dansukker Lys Sirup  
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
½ dl Dansukker Glukosesirup  
50 g smør  
100 g mørk chokolade  
1 dl knuste pebermyntestænger

1. Bland fløde, muscovadorørsukker, sirup og vaniljesukker i en gryde, og lad det koge, til massen når en temperatur på 120°C, eller dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om det stivner. Rør rundt for at sikre, at blandingen ikke brænder fast på grydens bund.
2. Tag gryden af varmen, og tilsæt glukosesirup og smør. Sæt gryden tilbage på varmen, og kog massen op igen.
3. Bræk chokoladen i mindre stykker, og bland den i massen.
4. Beklæd en aflang form på ca. 15 x 20 cm med bagepapir. Strø de knuste pebermyntestænger ud i bunden af formen. Hæld massen over de knuste pebermyntestænger. Stil fudgen køligt, til den stivner. Skær den ud i små firkanter.

## Appelsinkaramel

Ca. 50 stk.

Lav jeres egne karameller og gør ventetiden juleaftensdag ekstra hyggelig og lækker.

100 g smør  
2 dl piskefløde  
3 dl Dansukker Sukker  
½ dl Dansukker Lys Sirup  
½ dl Dansukker Glukosesirup  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
Revet skal af 2 appelsiner økologiske

1. Smelt smør i en tykbundet gryde. Tilsæt fløde, sukker og de to slags sirup, og lad blandingen koge 20-30 minutter. Rør af og til. Kog, til blandingen når 120°C. Mål efter med et sukkertermometer, eller dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om den stivner.
2. Tilsæt den revne appelsinskal.
3. Hæld karamelmassen op i en olieret form, og lad den køle af. Skær karamellen i mindre stykker, og pak stykkerne ind i smørrebrødspapir eller cellofan. Opbevar karamellerne koldt.

*Tips! Du kan evt. udelade appelsinskallen. Så får du en ren flødekaramelsmag. Eller du kan tilsætte smag i form af 1 spsk. revet frisk ingefær eller 2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade.*



## Frugtflæsk *Ca. 30 stk.*

Hvis du laver disse lækre godter, bliver du helt sikkert lige så populær som julemanden.

5 dl Dansukker Sukker  
1 dl Dansukker Glukosesirup  
1 ¾ dl vand  
200 g hindbær eller jordbær passeret gennem en si  
1 ½ tsk. citronsyre  
20 blade husblas

### Pynt:

Dansukker Sukker

1. Kog sukker, glukosesirup og vand sammen, til massen når en temperatur på 140°C, og tilsæt derefter bærrene. Kog videre, til massen når 120°C.
2. Læg husblasen i blød i rigeligt vand i 5 minutter, inden de tilsættes til bærblendingen sammen med citronsyren.
3. Bland det hele godt, inden massen hældes i en stor eller flere mindre forme. Strø lidt sukker over, og stil flæsket køldt, til det stivner.
4. Hvis massen er hældt i en stor form, skæres den ud i mundrette bidder, der trilles i sukker.

## Flodetrøffel *Ca. 45 stk.*

Måske julens bedste godter. Smag og pynt vælger du selv.

300 g lys chokolade af høj kvalitet  
250 g mørk chokolade 70 %  
1 dl piskefløde  
100 g usaltet smør  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

### Smag:

- 1-2 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. revet frisk ingefær
- 2 dråber pebermynteolie

### Pynt:

- Dansukker Flormelis
- Dansukker Flor med chokoladesmag
- Dansukker Rørsukker

1. Knæk chokoladen i mindre stykker.
2. Giv fløde, smør og vaniljesukker et opkog. Tilsæt chokoladen og rør, til massen er jævn.
3. Del trøffelmassen op i tre lige store dele, og tilsæt de forskellige smagsgivere.
4. Stilles i køleskabet i mindst en time, inden massen trilles til kugler. Rul kuglerne i de forskellige sukkervarianter.



*Gi' gerne gaver som er både søde og små.  
De er lige så lækre at gi' som at få.*



# Bagværk

Åbn' julemandens værksted hjemme i dit køkken.  
Rør, ælt og rul ud - det er bare lykken.



## Safranroser med kanel

Ca. 20 stk.

**Dæk op med en hel favnfuld safranroser og spred duften af kanel på dit bord.**

200 g smør eller margarine  
5 dl mælk  
50 g gær  
1 dl Dansukker Sukker  
½ dl Dansukker Lys Sirup  
½ tsk. salt  
½ g safran  
Ca. 12 dl hvedemel

### Fyld:

50 g blødt smør  
½ dl Dansukker Brun Farin  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 spsk. kanel

### Pensling:

1 æg

1. Smelt fedtstoffet i en kasserolle på komfuret. Tilsæt mælken, og varm op til 37°C.
2. Smuldr gæren i en skål, hæld væsken over og rør, indtil gæren er opløst.
3. Tilsæt sukker, sirup, salt og safran.

4. Arbejd melet ind i dejen, indtil den slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 30 minutter.
5. Rør ingredienserne til fyldet sammen.
6. Ælt dejen på et meldrysset bord, indtil den er smidig. Rul dejen ud i form som et rektangel, og fordel fyldet ovenpå. Rul dejen sammen, og skær den i 20 stykker.
7. Læg bollerne på en plade med bagepapir. Klip 4-6 hak i bollerne, næsten ned til bunden. Lad bollerne hæve tildækket i 30 minutter. Pensl med sammenpisket æg.
8. Bages midt i ovnen ved 225°C i ca. 8 minutter. Lad bollerne køle af på en rist under et klæde.

### SUKKER - SÅ MEGET MERE END BARE SØDT

*Udover sin naturlige sødme, gi'r sukker en hurtig gæring og en fin farve. Sukker har også en konserverende effekt og modvirker krystallisering i f.eks. is og frose desserter. Det fremhæver endda smagen fra andre ingredienser og gi'r følelsen af nybagt brød længe.*

---

## Kanelmakroner

Ca. 30 stk.

**Små, men noget så gode.**

125 g malede hasselnødder  
½ tsk. stødt kanel  
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 æggevider  
½ knsp. salt  
½ tsk. citronsaft  
2 ½ dl Dansukker Sukker  
Ca. 30 hasselnøddekerne

1. Bland nødder, kanel og vaniljesukker sammen.
2. Pisk æggeviderne til meget fast skum med salt og citronsaft. Vend sukkeret og nøddeblandingen i.
3. Sæt dejen i små toppe på en bageplade med smurt og meldrysset bagepapir. Tryk en hasselnøddekerne i hver kage.
4. Bages midt i ovnen ved 160°C, varmluft 140°C, i cirka 20 minutter. Lad kagerne køle af på en rist.





## Rocky Road-firkanter

Ca. 35 stk.

Helt ualmindeligt gode!  
Så lav hellere to portioner  
med det samme.

### Dej:

200 g smør eller margarine  
4 ½ dl hvedemel  
1 dl Dansukker Flormelis

### Fyld:

200 g Philadelphia friskost  
naturel  
150 g jordnøddesmør  
1 dl Dansukker Cane Syrup  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 æg  
3 dl minimarshmallows  
2 dl saltede jordnødder  
3 dl Dumle eller chokolade i småstykker

1. Ælt ingredienserne til dejen sammen, og tryk den ud i en brødepande beklædt med bagepapir, ca. 20 x 30 cm.
2. Bland ost og jordnøddesmør i en skål. Tilsæt sirup, vaniljesukker og æg, og bland det hele sammen til en glat masse. Fordel massen oven på dejen. Strø marshmallows, jordnødder og Dumle- eller chokoladestykker over.
3. Bages midt i ovnen ved 175°C i 25–30 minutter. Lad kagen køle helt af, inden den skæres i firkanter. Opbevares tørt og køligt.



## Kommenkranse 24 stk.

Mætter dejligt og har en skøn smag af cheddarost og kommen. Perfekte til suppe eller på julebuffeten.

50 g gær  
100 g margarine  
5 dl vand  
½ dl Dansukker Lys Sirup  
1 tsk. salt  
1 dl sesamfrø  
1 dl knust boghvede  
3 dl revet cheddarost  
1 spsk. stødt kommen  
ca. 13 dl sigtemel

### Pensling:

1 æg

### Pynt:

Hel kommen og havsalt

1. Smelt margarinen i en gryde på komfuret. Tilsæt vandet, og varm op til 37°C.
2. Smuldr gæren i en skål. Hæld det over gæren og rør, indtil gæren er opløst. Tilsæt sirup, salt, sesamfrø, ost og kommen. Arbejd derefter melet ind i dejen, til den slipper skålens kanter. Lad dejen hæve under et klæde i 30 minutter.
3. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den, til den er smidig. Del dejen i to lige store dele, som formes til stænger. Skær hver stang i 12 stykker, og tril hvert stykke til en stang på ca. 60 cm. Læg hver stang dobbelt, og sno den, inden den formes til en krans. Læg kransene på en plade med bagepapir. Lad brødene hæve i 30 minutter.
4. Pensl kransene med sammenpisket æg, og drys med kommen og havsalt. Bages midt i ovnen ved 250°C i ca. 10 minutter. Lad bollerne køle af på en rist under et klæde.





# Brunkagegrissini

Ca. 30 stk.

Populær klassiker i en ny, spændende udgave. Perfekt til advents-komsammen.

25 g gær  
1 ¼ dl lunkent vand  
1 dl Dansukker Brun Farin  
1 knsp. salt  
1 spsk. brunkagekrydderi  
50 g blødt smør eller margarine  
5 dl hvedemel

1. Smuldr gæren i en skål. Tilsæt vand og rør, indtil gæren er opløst.
2. Sukker, salt, krydderier og fedtstof tilsættes.
3. Arbejd melet ind i dejen, indtil den slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 40 minutter.
4. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den, til den er smidig. Rul dejen ud til en firkant på ca. 20 x 50 cm. Skær strimler på ca. 1½ cm i bredden, og vrid dem til spiraler. Læg dem på en plade med bagepapir.
5. Bages midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter.
6. Nu har du to alternativer, enten spiser du dem nybagte, gerne til en kop varm chokolade, eller også sænker du ovntemperaturen til 100°C og lader pindene bage i yderligere to timer, hvis du ønsker hårde, sprøde grissini.



# Tranebærbiscotti

Ca. 40 stk.

Sprøde biscotti fyldt med julens krydderier.  
Lækre at dyppe i gløggen.

100 g smør eller margarine  
3 dl Dansukker Brun Farin  
3 store æg  
7 dl hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
½ tsk. stødt kardemomme  
2 knsp. stødt kanel  
50 g tørrede tranebær

1. Bland fedtstof og brun farin i en skål, og pisk blandingen luftig med en elpisker. Tilsæt æggene et ad gangen under fortsat piskning.
2. Bland de øvrige ingredienser sammen, og rør dem sammen med æggemassen til en jævn dej. Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og del den i fire stykker, som formes til stænger.
3. Læg stængerne på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter.
4. Skær stængerne i 2 cm brede stykker, og læg dem tilbage på pladen. Sluk ovnen, og sæt pladen ind igen. Lad pladen stå i ovnen i mindst 2 timer.





## Chokoladewhoopies med appelsinfyld *Ca. 25 stk.*

Nemme at lave, imponerende fine og meget, meget lækre.

100 g smør eller margarine ved stuetemperatur  
1 ½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
4 dl hvedemel  
1 dl mandelmel  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 spsk. kakao  
2 tsk. bagepulver  
½ tsk. salt  
1 æg  
1 dl cremefraiche

### Fyld:

2 dl Dansukker Flormelis  
100 g Philadelphia-ost  
¾ dl Nutella  
1 økologisk appelsin  
2 spsk. kakao  
Evt. 1 spsk. Cointreau

1. Pisk smør og sukker, til det er luftigt. Tilsæt de tørre ingredienser. Tilsæt æg og cremefraiche, og rør, til dejen er glat.
2. Hæld dejen i en sprøjtepose, og sprøjt klatter på størrelse med en femkrone ud på plader med bagepapir. Har du ingen sprøjtepose, kan kagerne også sættes med en ske.
3. Bages midt i ovnen ved 175°C i ca. 8 minutter. Hold øje med kagerne, så kanterne ikke bliver for mørke. Lad kagerne køle af på en rist.
4. Bland ingredienserne til fyldet sammen, og fordel det på halvdelen af kagerne. Læg de resterende kager oven på fyldet. Kagerne smager bedst, når de er nybagte.

## Nougatdrømme

25 stk.

Små sprøde kager med blød nougat.

125 g blødt smør eller margarine  
1 dl Dansukker Flormelis  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 æggeblomme  
3 dl hvedemel  
½ tsk. bagepulver

### Fyld:

50 g blød nougat (Odense)  
25 g hakkede valnødder  
1 spsk. mørk rom

### Pynt:

50 g blød nougat

1. Rør fedtstof, flormelis og vaniljesukker sammen til en smuldret masse. Tilsæt æggeblommen.
2. Bland mel og bagepulver, og arbejd det ind i dejen. Lad dejen hvile 1 time i køleskabet.
3. Smelt nougaten i en skål over vandbad. Tilsæt nødder og rom. Stil massen i køleskab til afkøling. Form derefter massen til 25 kugler.
4. Form dejen til en rulle, som skæres i 25 skiver. Læg en nougatkugle på hvert dejstykke, og saml dejen omkring nougaten.
5. Læg kagerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved 160°C, varmluft 140°C, i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle af på en rist.
6. Fyld nougaten i en sprøjtepose af plastik, og slå en knude på posen. Læg posen i en skål med varmt vand, indtil nougaten er smeltet. Klip den yderste spids af posen, og sprøjt nougat over kagerne.





# Desserter

Når vi har danset og sunget og spist en juleand...  
så er det tid at huske den søde juleand.





## Kardemummepannacotta med ananas og granatæble 4 port.

Super nemt og super lækker! Den perfekte slutning på alle julefester.

5 dl piskefløde  
1 tsk. stødt kardemomme  
1 dl Dansukker Sukker  
2 blade husblas

### Gelé:

4 skiver ananas, frisk eller konserveret  
Kernerne af 1 granatæble  
1 dl ananasjuice  
½ dl vand  
2 spsk. Dansukker Sukker  
3 blade husblas

1. Læg husblasen i blød i rigeligt vand i 5 minutter. Kog fløde, kardemomme og sukker op i en kasserolle. Læg husblasen i. Hæld massen op i små glas eller skåle. Stilles i køleskab.
2. Skær ananassen i mindre stykker, og bland dem med granatæblekernerne. Fordel blandingen på pannacottaen.
3. Læg husblasen i blød i rigeligt vand i 5 minutter. Hæl juice, vand og sukker i en gryde og kog op. Læg husblasen i og lad det derefter koge i et halvt minut. Lad blandingen køle lidt af, inden den fordeles over frugten. Stilles i køleskab indtil servering.



### BEDRE END EN BLOMST!

*Marinerede figner er en perfekt værtindegave!*

1 dl Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker  
1 dl balsamicovineddike  
10 tørrede figner

## Juleis med appelsinsalat 4 port.

Se billedet på forsiden

Nyd juleismagen i både is og salat - kan bruges som en lækker dessert allerede omkring advent.

4 pasteuriserede æggeblommer  
1 dl Dansukker Sukker  
2 dl let creme fraiche 18%  
½ dl Dansukker Glukosesirup  
1 tsk. stødt kanel  
½ tsk. stødt kardemomme  
1 knsp. stødt kryddernellike

### Appelsinsalat:

4 appelsiner  
1 ½ dl Dansukker Lys Sirup  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
2 kanelstænger  
2 kryddernelliker  
1 stjerneanis  
½ rød chilipeber i små tern  
1 dl hakkede pistacienødder

1. Pisk æggeblommer og sukker sammen. Tilsæt cremefraiche, glukosesirup og krydderier.
2. Sigt massen gennem en finmasket si. Kør blandingen i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.
3. Bland sirup, vaniljesukker, kanel, nelliker og stjerneanis i en gryde, og lad det koge i 2-3 minutter. Tilsæt chili. Lad blandingen køle af.
4. Skræl appelsinerne, fjern alle hinder, og skær appelsinerne i skiver. Halver skiverne, og læg dem i en skål. Hæld lagen over. Lad appelsinskiverne trække i mindst 1 time.
5. Fordel appelsinskiverne på små tallerkner. Læg en kugle is ved siden af appelsinsalaten, og strø pistacienødderne over.

**1.** Bring vineddike og sukker i kog. Læg fignerne i, og giv dem et opkog.

**2.** Lad fignerne afkøle i lagen, inden de lægges i glas. Fignerne er gode sammen med stærk ost.

## Chokolade-pavlova med appelsinsalat og råcreme 6-8 port.

Lækker chokolademarengs med friske frugter og blød creme.

5 æggehvider  
1 ¾ dl Dansukker Sukker  
2 ¼ dl Dansukker Flormelis  
3 spsk. kakao  
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
3 spsk. Maizena

### Appelsinsalat:

1 dl Dansukker Cane Syrup  
3 knsp. stødt kanel  
2 blodappelsiner  
2 appelsiner  
2 klementiner  
Saften fra 1 lime

### Råcreme:

2 pasteuriserede æggeblommer  
½ dl Dansukker Flormelis  
1 ½ dl piskefløde  
1 spsk. Cointreau, Grand Marnier eller Southern Comfort

1. Pisk først æggehviderne til fast skum, tilsæt derefter sukker, og fortsæt med at piske, til massen er blank og smidig.
2. Bland flormelis, kakao, vaniljesukker og maizena, og sigt blandingen i marengsmassen. Fortsæt med at piske i ca. 5 minutter, til massen er helt blank.
3. Sprøjt, eller form ringe af marengsmassen på en bageplade med smurt og meldrysset bagepapir. Bages midt i ovnen ved 110°C i ca. 45 minutter.
4. Bland sirup og kanel i en skål. Skræl appelsinerne, skær dem i tynde, halve skiver, læg dem i skålen, og bland det hele godt. Stil blandingen koldt i mindst 1 time, så appelsin-skiverne marineres.
5. Pisk de pasteuriserede æggeblommer og flormelis, til det er luftigt. Pisk fløden, til den er fast, og vend den i æggeblandingen. Tilsæt likøren.
6. Anret pavlovaerne på små tallerkener sammen med salaten og cremen, og server.

## Chokolademousse med appelsinsalat 6 port.

En sikker succes til allersidste skefuld!

2 dl piskefløde  
2 spsk. Dansukker Flormelis  
100 g Geisha, Toblerone eller anden foretrukken chokolade

### Appelsinsalat:

2-3 appelsiner i fileter  
1 dl Dansukker Lys Sirup  
2 spsk. Cointreau

### Eventuel pynt:

Nødder efter eget valg

1. Start med at blande sirup og likør til salaten. Tilsæt appelsinfileterne.
2. Rør fløde og flormelis sammen i en kasserolle, og lad det koge op. Bræk chokoladen i små stykker, læg dem i flødeblanding og rør, til chokoladen er smeltet. Stil massen i køleskabet, til den er helt kold.
3. Pisk blandingen kraftigt med en elpisker, indtil den er fast og luftig.
4. Fordel eller sprøjt blandingen ud i små toppe i skåle eller på små tallerkner. Fordel appelsinsalaten ved siden af. Pynt evt. med lidt hakkede nødder.





*Julegaver, appelsin og chokolade  
– det er noget, der gør alle mennesker glade.*

# Drikkelse

Hils vinteren velkommen med et skønt krydderi, spred varme og duft med kanel vi ka' li.

**Dan  
Sukker**

LAD DIG INSPIRERE

## "After ski tea"

En dejlig varmekilde f.eks. efter en dag på pisten.

½ l vand  
3 poser rooibos-te  
1 kanelstang  
3 kryddernelliker  
Saften af 2 appelsiner  
¼ liter rødvin  
3 spsk. Dansukker Cane Syrup

1. Kog vandet, og læg teposerne i sammen med kanelstang og kryddernelliker. Lad det trække i 10 minutter.
2. Sigt krydderierne fra, og tag teposerne op. Hæld krydder-teen tilbage i gryden, tilsæt appelsinsaft, rødvin og sirup, og varm blandingen igennem. Drikkes meget varmt.

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](http://www.dansukker.dk)

Download vores  
opskrifts-app.



Opskrifter direkte  
på mobilen!

