

Julens bedste pakkeløsning!

19 juleopskrifter og sjove tips.



Dan 
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Lav dit eget nisseværksted!

De bedste julegaver er altid dem, der er lavet med kærlig hånd og fyldt med søde overraskelser. Og hvad spreder flere smil end lækre godter, hjemmebagte julekager og gode brød?

Lav dit eget nisseværksted i køkkenet, og mærk hvordan julestemningen spreder sig, mens du selv pynter lækkerierne og derefter pakker dem ind.

Selvfølgelig bliver du nødt til at prøvesmage resultaterne undervejs. Det siger jo sig selv! Og helst mange gange. Så skal det nok blive en god jul.

Lav din egen pynteglasur.

Pisk 4 dl Dansukker Flormelis ned i en æggehvide og et par dråber hvidvinseddike, ca. en dl ad gangen, til blandingen er sej og fast – helst med en elpisker. Tilsæt nogle dråber frugtfarve, hvis du vil have kulør på. Hæld i en plastic- eller sprøjtepose og pynt væk!



Kalendertrøfler ca. 25 stk.

Aldrig har det været så hyggeligt at vente. Nyd en af de 24 delikate trøfler hver dag frem til juleaften.

1 dl piskefløde
50 g smør
¼ dl Dansukker Mørk Muscovadoråsukker
300 g mørk chokolade med 70 % kakaoindhold

Smagsvarianter:

½ tsk. stødt kardemomme eller
1 spsk. cognac og 1 spsk. stærk, kold kaffe eller
1 tsk. brunkagekrydderi

Glasure:

200 g mørk chokolade

1. Knæk eller hak chokoladen i stykker. Kog smør, muscovadoråsukker og fløde. Tilsæt ønsket smag og chokoladestykker, og rør, til massen er jævn.
2. Kom trøffelmassen i en folieform. Stil i køleskab til næste dag, til massen er stivnet helt.
3. Tryk stykker ud med en form, skær stykkerne ud eller lav runde kugler. Stil trøflerne i fryseren.
4. Smelt chokoladen over vandbad. Dyp stykkerne i chokolade, og stil dem på et fad, som sættes i køleskabet.
5. Sprøjt tallene 1-24 på stykkerne med glasure. Læg dem gerne i 24 små æsker - en til hver dag.

Mørdejsskåle med karamel

ca. 25 stk. afhængig af formenes størrelse

Lidt sprøde, lidt seje, lidt søde - og helt og aldeles mageløse. (Se billede på forsiden)

100 g smør eller margarine
2 spsk. Dansukker Flormelis
2 spsk. Dansukker Glukosesirup
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 æggeblomme
3 dl hvedemel

Fyld:

2 dl piskefløde
50 g smør eller margarine
3 dl Dansukker Sukker
2 spsk. Dansukker Glukosesirup

Pynt:

1 dl Dansukker Flormelis

1. Ælt ingredienserne til dejen sammen. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time.
2. Tryk dejen ud i forme. Prik dem med en gaffel.
3. Bages midt i ovnen ved 200° i 6-8 minutter. Lad kagerne svale af, inden de tages ud af formene.
4. Bland alle ingredienserne til karamelcremen i en tykbundet kasserolle, og lad det koge, til massen har nået en temperatur på 120°, eller dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om konsistensen er passende.
5. Fyld karamellen i formene. Drys lidt flormelis over kagerne ved servering, eller bland flormelis med lidt vand, og bred glasure ud over karamellen.





Julejitterbug *ca. 35 stk.*

En lille kage som er dejlig sprød udenpå og fuld af lækker brunkagemarengs indeni.

4 dl hvedemel
1 dl Dansukker Flormelis
200 g blødt smør eller margarine
1 æggeblomme

Marengsdej:

2 æggehvider
 $\frac{3}{4}$ dl Dansukker Brun Farin
2 tsk. brunkagekrydder

1. Bland mel og flormelis i en skål. Tilsæt fedtstoffet i mindre stykker og findel det med en gaffel.
2. Tilsæt æggeblommen og saml til en dej, som stilles i køleskabet i mindst $\frac{1}{2}$ time.
3. Pisk æggehviderne stive. Vend sukker og krydderi i.
4. Rul dejen ud i en rektangulær flade på ca. 50 x 30 cm. Spred marengsdejen ud over fladen. Rul den sammen. Læg kagerullen i fryseren i ca. $\frac{1}{2}$ time, så den bliver helt kold.
5. Stil ovnen på 160°. Skær rullen i godt $\frac{1}{2}$ cm tykke skiver og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 20 minutter.



Pebermyntemarengs *ca. 40 stk.*

Lækre marengs med en frisk smag af pebermynte. En gave, der både glæder nisser og mennesker.

5 æggehvinder
2 dl Dansukker Sukker
Et par dråber hvidvinseddike
4 dl Dansukker Flormelis
½ dl knuste rød-og hvidstribede pebermyntebolsjer

1. Pisk æggehvinderne stive med elpiskeren i en helt ren skål og tilsæt derefter sukker og eddike, til du har en fast, sej masse.
2. Sigt flormelis ned i skålen, kom bolsjerne i, og pisk dem ind i dejen.
3. Fordel eller sprøjt dejen ud på en bageplade dækket med bagepapir.
4. Bag midt i ovnen ved 100°, indtil marengsene er tørre. Det tager 1-1 ½ time alt efter deres størrelse.

Varier smagen!

Du kan let variere både farven og smagen på dine marengs. Prøv f.eks. med reven appelsinskal, nogle teskefulde kakao eller et par dråber frugtfarve.



Red velvet cake *Ca. 10 stykker*

Den ultimative julekage. Rød som julen, hvid som sne og blød som fløj. Lige så dejlig at se på, som den smager.

3 ½ dl Dansukker Sukker
2 æg
3 ½ dl hvedemel
1 tsk. natron
½ tsk. salt
2 spsk. kakao
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 spsk. hvidvinseddike
1 dl flydende margarine
2 ½ dl ymer
3 spsk. rød frugtfarve

Glasur:
600 g Philadelphia friskost naturel, gerne light
3 spsk. friskpresset citronsaft
4 dl Dansukker Flormelis

Pynt:
Fyldte chokolader

1. Pisk sukker og æg let og luftigt.
2. Bland de tørre ingredienser og vend dem i sammen med hvidvinseddike, margarine og ymer. Tilsæt farve, og rør godt sammen.
3. Hæld dejen i en smurt og meldryset springform, ca. 25 cm i diameter. Bæg kagen midt i ovnen ved 175° i ca. 40 minutter.
4. Lad kagen stå i formen et par minutter, inden den køles af på bageristen.
5. Pisk ost, citronsaft og flormelis sammen.
6. Del kagen i tre dele, og kom glasur på to af dem. Læg bundene sammen (den uden glasur lægges øverst). Dæk hele kagen med glasur. Pynt med fyldte chokolader.

Julemacarons *ca. 25 stk.*

Overrask dine gæster med små, franske lækkerier. Sød marengs, syrligt fyld og samme farveglæde som julekugler. Voilà!

3 små æggehvider
2 spsk. Dansukker Sukker
100 g smuttede og maledede mandler
2 ½ dl Dansukker Flormelis
1 spsk. kakao eller rød eller grøn frugtfarve

Fyld :

100 g Philadelphia friskost naturel
2 spsk. (30 g) blødt smør
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
½ dl hindbær passeret gennem en si eller reven skal fra 1 lime + et par dråber grøn frugtfarve eller 1-2 spsk. kakao

1. Pisk æggehviderne stive i en helt ren skål. Pisk sukkeret i, lidt efter lidt.
2. Bland de maledede mandler ned i sukkeret og

vend det i æggehvidemassen. Tilsæt kakao eller frugtfarve.

3. Fordel dejen i ringe med en diameter på ca. 3 cm på bageplader beklædt med bagepapir. Bag ved 125° i cirka 20 minutter. Lad kagerne køle af på bagepladen, inden de tages af bagepapiret.
4. Bland ost, smør og vaniljesukker sammen. Bland den ønskede smagsgiver i. Stil i køleskab i mindst 1 time. Smør eller sprøjt fyldet på halvdelen af kagerne. Læg de resterende kager oven på fyldet.

Smagfuldt tip!

Du kan nemt bytte hindbærerne ud med reven skal af lime og et par dråber grøn frugtfarve - eller med 1-2 spsk. kakao.



Saftig chokoladekage med kandiserede klementiner

40 stykker

En superenkel og mindst lige så god kage i familie med amerikansk "mudcake". Her i juleselskab med kandiserede klementiner og letpisket fløde. Så bliver julen ikke meget bedre!

8 æg
12 dl Dansukker Sukker
2 spsk. Vaniljesukker Fairtrade
1 tsk. salt
3 dl kakao
6 dl hvedemel
400 g smeltet smør

Tilbehør:

10 klementiner
5 dl Dansukker Lys Sirup
3 dl vand
3 kanelstænger
9 stjerneanis
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Flødeskum

1. Pisk æg og sukker let og luftigt.
2. Rør de tørre ingredienser sammen, og vend dem i blandingen. Tilsæt smeltet smør.
3. Hæld blandingen i en bradepande med smurt bagepapir. Bag nederst i ovnen ved 175° i ca. 35 minutter. Pil klementinerne omhyggeligt og fjern så meget af det hvide som muligt. Del i både. Bland lys sirup, vand og krydderier i en gryde, og lad det koge op. Læg klementinerne i blandingen. Sluk for varmen, men lad gryden stå, til blandingen er kølet af. Kagen serveres med klementiner og lidt flødeskum.

Tips!

Hvis du vil, kan du let erstatte klementinerne med lækker kokostosca.
Find opskriften på www.dansukker.dk





Pop cakes *ca. 25 stk.*

Bag med børnene, mens I venter på julemanden. Prøv f.eks. den sidste nye trend fra USA: Små sjove kager på pinde – dekoreret efter alle kunstens regler. Her er vores variant:

1/4 saftig chokoladekage (fra side 8)
10 digestive kiks
75 g Philadelphia friskost naturel
2 spsk. Dansukker Mørk Muscovadoråssukker
200 g chokolade, valgfri
kagedekoration
grillpinde i træ

1. Knæk grillpindene på midten og læg dem i vand. Mos eller blend kagen til krummer. Knus kiksene, og bland dem med kagekrummerne.

Tilsæt Philadelphia og muscovadoråssukker. Form kugler i ønsket størrelse, læg dem på et fad og stil dem i køleskabet. Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovn ved lav effekt. Sæt en grillpind, i hver kagekugle og dyp den i smeltet chokolade. Dyp herefter i kagepynt – eller pynt i hånden. Køl kagerne til chokoladen er stivnet og opbevar dem køligt, til de skal spises.

I stedet for en blomst!

Giv en lille buket pop cakes i værtindegave næste gang. Det vækker garanteret mere op-sigt end en blomst – og de smager også bedre!

Dyp lidt mere!

Prøv at dyppe din brunkage-biscotti i den varme gløgg. Det perfekte par til den perfekte adventsfest!



Brunkagebiscotti *ca. 40 stk.*

Er du nysgerrig efter at vide, hvad der gemmer sig i kræmmerhuset? Små, sprøde og krydrede biscotti, der smager af ægte jul.

5 dl havregryn
3 dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 ½ dl Dansukker Brun Farin
½ tsk. salt
1 spsk. kanel
1 tsk. kardemomme
1 tsk. stødt nellike
1 ½ tsk. stødt ingefær
1 æg
1 dl ymer
2 spsk. smeltet smør eller olie

1. Stil ovnen på 225°. Bland alle tørre ingredienser i en skål. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt sammen til en dej.
2. Læg dejen på et meldrysset bord og del den i fire dele, som rulles ud til stænger. Læg stængerne på en bageplade med bagepapir.
3. Bag dem midt i ovnen i ca. 15 minutter. Skær stængerne i stykker på skrå, og læg dem tilbage på pladen med skærefladen opad. Bag dem i 10 minutter.
4. Åbn ovnlågen på klem, sluk for varmen og lad biscottierne tørre et par timer.



Chokoladetrøffelkager 20 stk.

Uforskattet gode året rundt – men passer også perfekt til julens konfektbord

Kage :

50 g flydende margarine
2 æg
2 dl Dansukker Muscovadoråsukker
3 dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 dl vand

Trøffel :

225 g mørk chokolade
1 ½ dl piskefløde
1 ½ dl Dansukker Flormelis med chokoladesmag
200 g smør eller margarine

Glasur:

2 dl Dansukker Flormelis med chokoladesmag
1 spsk. vand
1 tsk. olie eller flydende margarine

Pynt:

1 dl Dansukker Flormelis
2 tsk. vand
1 dråbe pebermynteolie
rød frugtfarve

1. Pisk æg og muscovadoråsukker let og luftigt.
2. Bland mel og bagepulver og vend det i blandingen. Tilsæt margarine og vand. Hæld dejen i en smurt og melet aflang form, ca. 1 ½ liter.
3. Bag kagen nederst i ovnen ved 175° i ca. 40 minutter. Test med en kødnål, om brødet er gennembagt i midten.
4. Bland chokolade, piskefløde og flormelis med chokoladesmag i en gryde og lad blandingen simre ved svag varme, indtil trøffelen tykner. Tilsæt fedtstof og rør til massen er kølet af.
5. Bland ingredienserne til glasuren.
6. Skær 10 skiver af sukkerkagen. Læg skiverne sammen to og to med lidt trøffel imellem.
7. Del hver dobbeltskive i fire stykker. Kom glasur på hvert stykke. Sprøjt en ring af trøffel oven på hver kage.
8. Bland ingredienserne til pynten sammen og læg en klat i midten af hver trøffelkage.

Mageløse marshmallows ca. 100 stk.

Det er glukosesirup, der gør skumfiduserne fruglette og tilpas seje indeni.
Farve og smag vælger du selv.

2 ¼ dl Dansukker Sukker
2 spsk. (40 g) Dansukker Glukosesirup
½ dl vand
7 blade husblas
3 (100 g) æggehvider
2 spsk. Dansukker Flormelis
rød eller grøn frugtfarve
2 dl Dansukker Flormelis
2 dl kartoffelmel

1. Hæld sukker, glukose og vand i en tykbundet gryde og lad massen koge, til den har nået en temperatur på 100°. Læg derefter husblassen i blød i rigeligt, koldt vand i 5 minutter. Vrid vandet ud af husblassen og smelt den.

2. Pisk æggehvider, flormelis og farve i en skål med en elpisker, til en fast skum.
3. Når massen i gryden har nået en temperatur på 127°, hældes den - under fortsat piskning - ned i æggehvidemassen. Fortsæt med at piske til massen er fast, skinnende og begynder at køle af.
4. Bland flormelis og kartoffelmel, og fordel det i en bradepande. Kom dejen i en sprøjtepose og sprøjt lange stænger på bradepanden. Lad dem køle af ved stuetemperatur.
5. Klip stængerne ud i stykker i ønsket størrelse. Rul stykkerne i flormelisblandingen. Opbevar i et glas med låg ved stuetemperatur.



Hårde julekarameller

ca. 60 stk.

Lækre, farverige karameller til alle søde børn (og voksne)

¾ dl Dansukker Flormelis
3 dl Dansukker Sukker
1 ½ dl vand
1 dl Dansukker Glukose
1 knsp. pebermynteolie eller anden smags giver frugtfarve

1. Sigt flormelis ned på en bageplade. Kom lidt olie på et stykke bagepapir eller i karamelforme.
2. Rør sukker, vand og glukose sammen i en tykbundet gryde.
3. Lad det koge op ved middelhøj varme, til massen har nået en temperatur på 152°. Du kan også dryppe lidt af karamelmassen i et glas koldt vand for at tjekke konsistensen.
4. Tag gryden af varmen og tilsæt smag og farve.
5. Læg massen i passende stykker på papiret eller hæld den i forme. Du kan også forme klatter af massen og trykke en halv grillpind af træ ned i den, så du får slikkepinde. Vend stykkerne i flormelis inden de lægges i et glas eller dåse med tætsluttende låg.



Safransnaps

70 cl neutral brændevin
¼ g safran
1 spsk. Dansukker Lys Sirup

1. Bland brændevin, safran og sirup i en flaske.
2. Ryst flasken, så siruppen blandes godt eller rundt. Lad flasken stå natten over. Si safran fra.

Nissesnaps

70 cl neutral brændevin
1 spsk. hele kommenfrø
2 kryddernelliker
1 stykke pomeransskal
1 spsk. Dansukker Lys Sirup

1. Bland alle ingredienserne i et sylteglas med låg og lad det stå i en uge.
2. Si krydderierne fra.

Skål!

Prøv at lave din egen snaps med Hvid Sirup. Den opløses lettere end almindeligt sukker og understreger de fine smagsnuancer.

Julebrød

Ca. 2 brød

Et lækkert brød, som er let at lave og fuldt af smag.

Passer til både julebordet og gløgg.

75 g gær
1 l Coca-cola eller vand
1 dl olie
1 spsk. kulør
½ dl Dansukker Fibrex
½ dl hørfrø
2 tsk. salt
1 dl Dansukker Mørk Sirup
1 dl æblemos
3 dl ymer
1 spsk. revet pomeransskal
½ tsk. stødt kardemomme
1 tsk. stødt kanel
1 dl rosiner, kan udelades
6 dl groft rugmel
18 dl hvedemel

1. Smør to aflange bageforme.
2. Smuldr gæren i en skål. Varm cola og olie op til ca. 37°. Hæld det over gæren, og rør, indtil gæren er opløst.
3. Tilsæt sukkerkulør, fibrex og hørfrø, og lad det stå i 10 minutter. Tilsæt salt, sirup, æblemos, ymer og krydderier. Tilsæt rosiner, rugmel og hvedemel. Ælt det godt sammen. Hæld dejen i formene og læg et klæde over. Lad hæve i ca. 40 minutter. Sæt ovnen på 200°. Bages nederst i ovnen i 30-40 minutter. Lad brødene stå i formene i nogle minutter, inden de sættes på en rist. Lad dem afkøle under et klæde.

Prøv uden gluten!

Erstat hørfrøene med loppefrø/psylliumskaller og brødsiruppen med mørk sirup. Begge melsorter kan let skiftes ud med glutenfri varianter!

Appelsincurd

Ca. 5 dl

Delikat syrlig og fuld af julesmag. Lige lækker som fyld i en roulade som på friskbagte scones eller som tilbehør til et godt brød.

2 dl friskpresset appelsinsaft
3 æg
5 dl Dansukker Syltesukker
200 g smør

1. Bland æg, syltesukker og appelsinsaft i en tykbundet gryde. Sæt gryden på pladen, og pisk til det begynder at tykne.
2. Tilsæt smørret i små klumper under fortsat piskning. Tag gryden af varmen.
3. Si appelsincurden, og hæld den derefter på varme, rengjorte glas. Opbevar i køleskab..

Marmelade af ananaskirsebær

Ca. 8 dl

Gylden, frisk og fantastisk! Nyd den alene eller i selskab med en smagfuld ost oven på julebrødet.

500 g ananaskirsebær (physalis)
2 dl vand
1 spsk. friskpresset citronsaft
4 dl Dansukker Syltesukker

1. Skræl, skyl og halver ananaskirsebærerne.
2. Kom den i en gryde, og tilsæt vand og citronsaft. Lad det simre under låg i 5 minutter.
3. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 3 minutter.
4. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt.



Små-sylt lidt mere!

Lav hjemmelavet marmelade, syltetøj eller curd i løbet af få minutter! Med vores Syltesukker er det nemt – og resultatet bliver helt sikkert både godt og smukt. Brug også lidt af din hjemmefabrikation som værtindegave!



Lav din egen brunkageæske!

1. Brug en hjemmelavet eller købt brunkagedej. Rul den ud i en tykkelse på ca. 4 mm.
2. Brug en springform som mål. Skær to cirkler ud i samme størrelse som formen (de bliver æskens bund og låg) og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem ved 190° i ca. 10 minutter. Lad dem køle af.
3. Mål omkredsen på formen. Divider det målte med to, og skær to dejstrimler ud i ønsket højde. (De bliver æskens sider). Læg strimlerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og skær et håndtag ud til låget, som lægges på samme plade.
4. Bag sider og låg ved 190° i ca. 10 minutter.
5. Fold strimlerne rundt om springformen, så

- snart de er taget ud af ovnen.
BEMÆRK: De er meget varme, så pas på hænderne - brug grillhandsker.
6. Hold begge strimler fast omkring formen, indtil de er kølet af. Sæt strimlerne sammen med glasur, og lad den stivne. Sæt derefter den nu runde kant på en af pladerne fast med glasur. Fastgør håndtaget med glasur på den anden runde kage. Lad alle delene tørre
 7. Slip fantasien løs og pynt æsken med glasurmønstre. Fyld den med dit yndlingslik eller brunkager.

 Få 500 opskrifter direkte ind i mobilen!
Hvad siger du til at få 500 forskellige opskrifter på brød, kager, syltetøj og desserter med i lommen?
Hent Dansukkers app i AppStore eller Android-marked i dag!

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



LAD DIG INSPIRERE