

# *Julens lækreste godbidder*



# Usædvanlig lækkeret

Den røde tråd for julens  
lækkerier er kærlighed,  
håndværk og smagen af  
jul. Hver opskrift med et  
spændende twist.

## Chokoladedyppede marengs

40 stk. små

Charmende julelækkerier - lige så lækre  
som dekorative.

3 æggehvider  
2 dl Dansukker Bagesukker  
2 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
½ dl Dansukker Flormelis

### Med cognac:

1 spsk. cognac  
100 g smeltet hvid chokolade  
100 g hakkede pistacienødder

### Med pebermynte:

3 dråber pebermynteolie  
100 g smeltet mørk chokolade  
50 g ristede, hakkede hasselnødder

1. Sæt ovnen på 125 grader.
2. Bland æggehvide, sukker og muscovadorørsukker i en rustfri skål. Sæt skålen i vandbad (over kogende vand). Pisk i hånden, til sukkerkrystallerne er opløst. Føl på æggehviden med fingrene, den skal være helt jævn og glat.
3. Tag skålen fra vandbadet, og pisk marengsen længe med elpisker på højeste hastighed, til den er kølet af. Tilsæt flormelis imens.
4. Del blandingen i to, og kom cognac i den ene halvdel og pebermynte i den anden.
5. Sprøjt ud i små toppe på en plade beklædt med bagepapir. Bag i ovnen i 2-3 timer, eller til de er tørre.
6. Dyp cognacmarengsene i hvid chokolade og hakkede pistacienødder. Dyp pebermyntemarengsene i mørk chokolade og ristede, hakkede mandler.
7. Opbevares i en lufttæt beholder.



*En kage som  
bliver saftigere jo  
længere, den får  
lov at stå.*



## Krydret æble- og valnøddekage

Weekendens bedste kage. Perfekt til julens kaffeslabberas.

3 syrlige æbler i tern  
3 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
3 æg  
2 dl Brun Farin  
2 tsk. vaniljesukker  
1½ dl solsikkeolie  
6½ dl hvedemel  
1½ tsk. bagepulver  
1½ tsk. natron  
1 spsk. stødt kanel  
1 tsk. stødt kardemomme  
½ tsk. stødt ingefær  
½ tsk. flagesalt  
2 dl hakkede valnødder

### Icing:

2½ dl Dansukker Flormelis  
4 spsk. piskefløde  
1 dl friskost  
2 tsk. vaniljesukker  
3 spsk. vand (tilsæt mere om nødvendigt)

1. Sæt ovnen på 175 grader, og smør en sukkerkageform (2 liter).
2. Rør æbletern, sirup, æg, brun farin, vaniljesukker og olie sammen i en stor skål.
3. Bland de tørre ingredienser sammen i en anden skål, og rør dem derefter i æbleblandingen lidt ad gangen, til det bliver en jævn masse. Tilsæt valnødder.
4. Hæld dejen i formen, og bag midt i ovnen i 55-60 minutter. Tag ud af ovnen, og lad køle af.
5. Icing: Rør alle ingredienser sammen til en jævn masse i en foodprocessor. Tilsæt evt. mere vand, hvis massen bliver for tyk.
6. Fordel den over kagen, og lad den køle af i køleskabet i mindst 20 minutter inden servering.

*Chokoladekaramel*



*Nøddeschokolade-karamel*

## Chokoladekaramel med muscovadorørsukker

Cirka 40 stk.

Chokoladedypede lækkerier, perfekte små give-aways.

100 g smør  
½ dl kakao  
2 dl piskefløde  
3 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
1 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
2 tsk. vaniljesukker  
100 g mørk chokolade til pynt

1. Bland alle ingredienserne, bortset fra chokoladen, i en kasserolle med tyk bund, og lad det koge op. Lad det simre under omrøring af og til, indtil temperaturen er 125 grader. Det nemmeste er at bruge et køkkentermometer, ellers kan man

dryppe en lille smule af karamelmassen i et glas koldt vand. Dannes der en rund halvblød karamel, er massen klar. Det tager ca. 30-40 minutter, inden karamellen har nået den rette temperatur.

2. Hæld karamelmassen op i en form beklædt med bagepapir, og lad den stivne.
3. Skær karamellen i passende store stykker.
4. Smelt chokoladen over vandbad, og dyp hvert stykke i chokoladen. Stil karamellerne til afkøling på en rist.
5. Pak eventuelt karamellerne ind i flot papir.

## Nøddechokoladekaramel

Cirka 40 stk.

Sej og blød karamel med dit valg af nødder.

100 g smør  
1½ dl piskefløde  
1¾ dl Dansukker Sukker  
1½ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
125 g hakket mørk chokolade  
En knivspids salt  
1½ dl hele hasselnødder

1. Smelt smør og piskefløde i en kasserolle. Tilsæt sukker og sirup. Lad det koge op.
2. Tilsæt hakket chokolade og en knivspids salt.
3. Lad det koge under omrøring af

og til, indtil temperaturen er 125 grader. Det nemmeste er at bruge et køkkentermometer, men ellers kan du lave kugletesten. Dryp en lille smule af karamelmassen i et glas koldt vand. Dannes der en rund halvblød karamel, er massen klar. Det tager ca. 30-40 minutter, inden karamellen har nået den rette temperatur.

4. Rør hasselnødderne i, og kom blandingen i en aflang form 30 x 10 cm (smurt eller beklædt med bagepapir). Lad det køle af.
5. Skær i firkanter, og server.



I Frankrig kaldes ristede mandler for "pralines". Man mener, at betegnelsen kommer fra marskal César de Choiseul du Plessis-Praslin, som efter sigende opfandt denne måde at tilberede mandler på i begyndelsen af 1600-tallet.



## Brændte mandler

Julemandens og alle børns favoritjuleslik.

250 g mandler (med skal)

250 g (2¾ dl) Dansukker Sukker

¾ dl vand

1. Kom mandler, sukker og vand i en kasserolle, og sæt det på høj varme, indtil vandet koger, og massen begynder at boble. Rør ofte rundt med en gaffel.
2. Skru ned for varmen, til vandet er fordampnet helt, og sukkeret er krystalliseret igen.
3. Sukkeret skal smelte, men kun delvist, så det lægger sig i klumper om mandlerne.
4. Hæld mandlerne ud på et stykke smørrebrødspapir, og skil dem ad med en gaffel.



## *Brændte mandler med appelsin- og brunkagesmag*

En af julens favoritter med et nyt twist.

Samme grundopskrift som i opskriften til venstre (fra punkt 2-4), men tilføj nedenstående smagsblanding.

### **Smagsgivning:**

Skal af 1 appelsin

½ spsk. stødt kanel

1 tsk. stødt kardemomme

½ tsk. stødt ingefær

1. Kom mandler, sukker, vand, appelsinskal og krydderier i en kasserolle, og sæt det på høj varme, indtil vandet koger, og massen begynder at boble. Rør ofte rundt med en gaffel.



## Gløggtrøffel

20 stk.

En udsøgt fortolkning af den klassiske gløggsmag.

250 g hakket mørk chokolade  
1 dl piskefløde  
5 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
25 g smør  
2-3 spsk. gløgg

1. Hak chokoladen.
2. Bring piskefløde og muscovadorørsukker i kog i en kasserolle.
3. Tag kasserollen af kogepladen, tilsæt chokolade, smør og gløgg, og rør, til blandingen er jævn. Lad det køle lidt af.
4. Klik eller sprøjt trøfelen ud i små forme, og stil dem i køleskabet til afkøling.
5. Drys lidt kakao over, og server.



## *Brændte mandler med lakrids- og saltsmag.*

Lækkert sødt/salt juleslik, lige så dekorativt som lækkert.

200 g mandler  
1 dl Dansukker Flormelis  
1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
1 spsk. vand  
Flagesalt

1. Kom mandler, flormelis, muscovadorørsukker og vand i en kasserolle. Skru helt op for varmen, og bland det hele godt.

2. Skru ned for varmen, og tilsæt saltet. Rør, til sukkeret er helt opløst. Juster varmen hele tiden, så sukkeret ikke brænder på.

3. Hæld mandlerne ud på bagepapir. Strø lidt mere flagesalt på. Bræk mandlerne fra hinanden, når de er kølet af.

*Mørkt muscovadorørsukker har et fint strejf af lakrids.*



## Frugtkage

Klassisk, saftig julekage fyldt med frugt og sprøde nødder.

250 g (4 dl) rosiner  
10 tørrede figer  
10 tørrede abrikoser  
1½ dl cognac eller appelsinjuice  
250 g smør  
1½ dl Dansukker Brun Farin  
4 æg  
4 dl hvedemel  
1 dl hele mandler  
1 dl hele hasselnødder  
2 tsk. bagepulver  
Smør og rasp til formen

1. Skær frugterne i stykker, bland dem med cognac eller juice i en skål, og lad det trække en time.
2. Smør en aflang bageform (2 liter), og drys med rasp. Sæt ovnen på 175 grader.
3. Rør smør og brun farin blødt. Tilsæt æg, et ad gangen. Tilsæt halvdelen af melet, halvdelen af frugtblandingen og derefter de øvrige ingredienser. Bland godt.
4. Hæld dejen i formen, og bag midt i ovnen i ca. 1½ time. Lad kagen køle af i formen i 10 minutter, inden den tages ud.
5. Drys flormelis over, og server frugtkagen i tynde skiver, gerne med et glas sherry til.





# Æbleskiver

Cirka 30 stk.

Lækre mundfulde – allerbedst, når de er nybagte.

100 g smør  
5 dl hvedemel  
4 spsk. Dansukker Bagesukker  
1 tsk. vaniljesukker  
1 tsk. stødt kardemomme  
5 tsk. bagepulver  
3 dl mælk  
3 æggeblommer  
Revet skal af ½ citron  
3 æggehvider  
Smeltet smør til at pensle panden med, flormelis til at drysse over og lækkert syltetøj til at dyppe i.

1. Smelt smørret, og lad det køle lidt af.

2. Bland alle tørre ingredienser sammen. Pisk mælk, æggeblommer og smeltet smør samt revet citronskal i.
3. Pisk æggehviderne til fast skum, og vend det forsigtigt ned i dejen.
4. Varm en æbleskivepande op, og pensl med lidt smeltet smør.
5. Kom dej i, så det næsten fylder fordybningerne i panden. Drej skiverne rundt en halv omgang, og bag videre, til de er gennembagte. Tip: Brug et grillspyd eller en gaffel.
6. Læg de færdige æbleskiver på en tallerken med flormelis.
7. Drys rigeligt med flormelis over, når alle er færdigbagte, og dyp dem i lækkert syltetøj. Velbekomme!





## Chokoladecreme med mint-marengstop

6 små portioner

Luksuriøs juledessert med sprødt låg og et touch af After Eight.

100 g hakket mørk chokolade  
2 dl piskefløde  
1 spsk. Dansukker Muscovadosirup  
1 tsk. vaniljesukker

### Marengs:

3 æggehviler  
2 dl Dansukker Bagesukker  
½ dl Dansukker Flormelis  
Ristede, hakkede hasselnødder til pynt  
1-2 dråber pebermynteolie

1. Hak chokoladen, og stil den til side.
2. Hæld fløde i en lille kasserolle og lad koge op.
3. Hæld den varme fløde over den hakkede chokolade. Tilsæt muscovadosirup og

vaniljesukker. Rør sammen til en jævn blanding, hæld op i seks små skåle, og lad det køle af.

4. Marengs: Varm æggehviler og sukker op i en skål over vandbad, til sukkeret er opløst.
5. Tag skålen af varmen, og hæld æggehvilerne i en anden skål. Pisk marengsen i 5-10 minutter. Tilsæt flormelis undervejs, og smag til med pebermynte.
6. Sprøjt marengsen på chokoladecremen, og brænd ydersiden af med en gasbrænder.
7. Pynt med ristede, hakkede hasselnødder. **Tip:** Lav små marengs af resten af marengsblandingen.

## Roulade med figen- og mascarponecreme

Klassisk julekage med eksotisk sødme og cremet friskost.

### Kagebund:

1½ dl Dansukker Bagesukker  
1 tsk. vaniljesukker  
2 dl hvedemel  
½ tsk. bagepulver  
Skal af 1 citron  
2 tsk. stødt kanel

### Mascarponecreme:

3½ dl piskefløde  
250 g mascarpone  
3 spsk. Dansukker Flormelis  
6 spsk. figenmarmelade

1. Sæt ovnen på 250 grader, og læg smurt bagepapir på en bageplade.
2. Pisk æg, sukker og vaniljesukker hvidt og luftigt.
3. Bland hvedemel og bagepulver, rør det forsigtigt ned i blandingen, og fordel det jævnt ud på bagepapiret.
4. Bag midt i ovnen i ca. 5 minutter. Strø sukker på rouladen, vend den over på et stykke bagepapir, og tag forsigtigt papiret af.
5. Mascarponecreme: Pisk fløden let, og bland med mascarponeost. Sigt flormelis i, og bland figenmarmeladen forsigtigt i.
6. Fordel cremen på rouladen, og rul den sammen. Opbevares køligt.
7. Ved servering: Drys florsukker over, og kom bær efter eget valg ovenpå.





*Velsmagende  
og varmende  
juledrikke.*





## Hvid gløgg

8-10 glas

70 cl tør hvidvin  
1½ dl Dansukker Bagesukker  
2 stykker tørret ingefær  
2 stykker pomeransskal  
1 kanelstang  
10 cl gin (kan udelades eller erstattes af andet)

1. Bland vin, sukker, ingefær, pomeransskal og kanel, og lad det simre i 5 minutter. Tilsæt gin. Servér.

## Varm æblemost

4 glas

8 dl æblejuice  
2 tsk. vaniljesukker  
4 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup  
Saft af 2 citroner  
1 kanelstang  
1 tsk. stødt kardemomme

1. Varm æblejuicen op, og kom vaniljesukker, sirup, citronsaft og krydderier i. Lad det stå lidt tid.
2. Serveres varm eller kold.

## Glühwein

8-10 glas

1 flaske tør rødvin  
1 stykke frisk ingefær (ca. 5 cm)  
2 kanelstænger  
10 hele nelliker  
Saft og skal af 1 appelsin  
1 dl Dansukker Bagesukker  
½ dl Dansukker Lys Sirup

1. Hæld vinen op i en kasserolle, og tilsæt ingefær, kanel, nelliker og appelsin.
2. Varm det forsigtigt op ved svag varme, og lad det derefter trække i mindst 20 minutter.
3. Tilsæt sukker og sirup. Varm det forsigtigt op, så sukkeret opløses.
4. Serveres varm.



## Pannacotta med tyttebærgløg

6 portioner

En cremet, sylrig og let afslutning på julemiddagen.

4 dl piskefløde  
2 tsk. vaniljesukker  
3 stykker husblas  
1 spsk. hvid gløgg

### Gløggtyttebær

2 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
1 dl tyttebær

1. Læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland piskefløde,

vaniljesukker og hvid gløgg i en kasserolle, og lad blandingen koge op. Tag husblasen op af vandet, og rør den ud i den varme flødeblanding.

2. Hæld blandingen i seks små glas, og stil dem til afkøling i køleskabet.
3. Gløggtyttebær: Bring gløgg og muscovadorørsukker i kog. Tag kasserollen af varmen, og tilsæt tyttebærrerne.
4. Lad dem trække i mindst 1 time.
5. Læg bærrerne på pannacottaen, og server.

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



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