



Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Søde traditioner med et twist!

9

OPSKRIFTER
MED SPENDENDE
SMAG.



Med Rørsukker som en
eksotisk smagsforstærker.





*Forkæl dig selv med
med noget lækkert.*

Nem bærknas

1 tærteform

1 l blandede bær
1 dl Dansukker Rørsukker
1 spsk. vaniljesukker
2 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
1 1/2 dl hvedemel
1 tsk. stødt kanel
2 dl havregryn
100 g blødt smør

1. Sæt ovnen på 200 °C.
2. Bland bærrene med rørsukker og vaniljesukker, og læg i en tærteform.
3. Til toppingen skal du røre muscovado, hvedemel, kanel og havregryn sammen. Tilsæt smørret, og bland det hele sammen til en smuldret masse.
4. Fordel jævnt over bærrene, og bag i ovnen i ca. 15-20 minutter, eller til den er fylden.
5. Server tærten varm med hjemmelavet vaniljecreme.

*Med ekstra smag av
Muscovadorørsukker.*



Crème brûlée

6 små forme

6 æggeblommer
1 dl Dansukker Rørsukker
5 dl piskefløde
1 dl mælk
1 vaniljestang
Dansukker Rørsukker (til at brænde af med)

1. Sæt ovnen på 125 grader.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen.
3. Hæld fløde og mælk i en lille kasserolle. Del vaniljestangen, og skrab nogle frø ned i flødeblandingen. Lad det koge op.
4. Hæld den varme flødeblending over æg- og sukkerblandingen under omrøring.
5. Fordel blandingen i små portionsforme, og sæt dem i et ovnfast fad på en af de nederste riller i ovnen. Hæld varmt vand i formen op til næsten den halve portionsform.
6. Bages i 40-50 minutter, til blandingen er stivnet. Når man skubber til formen, må kagen ikke blævre for meget i midten.
7. Lad bruléen køle af i køleskab (gerne natten over).

Servering: Strø et tyndt lag rørsukker over, og brænd sukkeret af med en gasbrænder eller i ovnen ved grillvarme (250 grader) i et par minutter.

*Altid et hit efter maden
og med lækker sprødt låg.*



*En let og frisk
afslutning på middagen.*



Frugtsalat

6 portioner

3 appelsiner i halve skiver
3 æbler i tynde både
3 pærer i tern
3 kiwi i tern
20 jordbær
blåbær til pynt
(du kan naturligvis variere frugterne efter smag og sæson)

Lage:

1 dl Dansukker Rørsukker
2 1/2 dl vand

1. Giv rørsukker og vand et opkog. Lad sukker- vandet køle af.
2. Bland frugten i en skål og hæld lagen over.



Figenmarmelade

1 glas

200 g tørrede figer
1 dl vand
1 dl Dansukker Rørsukker
1 dl Dansukker Syltesukker

1. Læg figerne i blød i vand i en skål i 10 minutter. Gnid derefter skallen af, og del figerne i mindre stykker.
2. Kom figerne i en kasserolle, og tilsæt vand, rørsukker og syltesukker.
3. Lad det koge i cirka 5 minutter. Skum omhyggeligt af, og blend derefter marmeladen.
4. Kom marmeladen på et varmt, rengjort glas. Luk glasset tæt, og opbevar det køligt.

*Prikken over i'et
til din morgenmad
eller på ostebordet.*



Nem bradepandekage med bær

ca. 30 styk

- 4 æg
- 6 dl Dansukker Rørsukker
- 4 1/2 dl hvedemel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 2 tsk. bagepulver
- 1 l rensede bær, f.eks. hindbær, solbær eller brombær
- 200 g smør

Pynt:

Dansukker Flormelis

1. Pisk æg og rørsukker, til det er luftigt. Bland mel, vaniljesukker og bagepulver, og vend det ned i æggemassen. Hæld dejen i en smurt bradepande, 30 x 40 cm, og drys bærrene henover. Høvl smørret med en osthøvl, og fordel det hen over bærrene.
2. Bages midt i ovnen ved 175 °C i ca. 45 minutter. Lad kagen køle af. Skær den derefter ud i firkanter. Drys lidt flormelis over ved servering.

Kagen kan også serveres som dessert med lidt flødeskum til.



Nyd
bagværk
med
Rørsukker.



Gulerods/Squashkage

- 2 store æg
- 225 g (2 1/2 dl) Dansukker Rørsukker
- 1 1/4 dl olie
- 150 g (2 1/2 dl) hvedemel
- 3 tsk bagepulver
- 1/4 tsk salt
- 1-3 tsk kanel
- 3 dl revne gulerødder eller squash
- 2 dl knust, afdryppet ananas eller 2 dl rosiner
- 50-75 g hakkede valnødder

Evt. glasur:

- 100 g Philadelphia-smøreost, naturel, light
- 1 dl Dansukker Flormelis
- skallen af 1/2 usprøjtet citron
- 1 spsk citronsaft

Til formen:

- smør eller margarine
- 1 dl Dansukker Rørsukker

1. Formen, der skal være en lille en, 20 x 30 cm, smøres, og rørsukkeret drysses i.
2. Æg, rørsukker og olie piskes sammen. Hvedemel, bagepulver, salt, kanel og hakkede valnødder blandes og vendes ned i dejen.
3. Gulerødder/squash samt ananas tilsættes, og dejen røres grundigt sammen. Massen hældes op i formen, og gulerods/squashkagen bages midt i ovnen ved 175 °C i ca. 45 minutter.
4. Kagen vendes ud. Bland Philadelphia-smøreost, flormelis, skallen af 1/2 citron og 1 spsk citronsaft sammen - gerne ved brug af elpisker - og fordel glasuren over gulerod/squashkagen.

Hvis du laver dobbeltportion, kan du bage gulerod/squashkagen i en lille bradepande.



Smagfulde drikke!

Byd på noget velkendt og alligevel anderledes.





Kanelkaffe

4 kopper

6 dl stærk kaffe
2 tsk kanel
2 dl varm mælk
8 stk Dansukker Hugget Rørsukker

1. Hæld kanel i kaffefilteret sammen med kaffebønner og bryg derefter en god stærk kaffe.
2. Læg 2 stykker rørsukker i hver kop. Hæld kaffe og mælk i og nyd drikken!

Moccachino

6 små kopper

1/2 l kogende vand
3/4 dl (30 g) kaffe
6 stk. Dansukker Hugget Rørsukker
1 tsk. kardemomme
1 kanelstang

Pynt:

3/4 dl piskefløde
kanel

1. Læg kaffe, kanelstang og kardemomme i kaffeftragten og lad vandet løbe igennem.
2. Pisk fløden til skum. Fordel kaffen i seks kopper, og læg et stykke hugget rørsukker i hver. Pynt med flødeskum og strø lidt kanel på.

Iste med ingefærsmag

100 g frisk ingefær i tynde skiver
1 1/2 l vand
2 spsk. grønne teblade
200 g Dansukker Rørsukker
2 limefrugter i tynde skiver

1. Bland ingefær, vand og teblade sammen i en gryde, og bring det i kog.
2. Tag gryden af kogepladen. Lad drikken trække i 10 minutter.
3. Tilsæt sukker, og rør, indtil det er blevet opløst. Si teblade og ingefær fra.
4. Stilles i køleskab indtil servering. Kom limeskiverne i.



Rørsukker gyldent med aromatisk smag.

Rørsukker Fairtrade er et Demerarasukker – af højeste kvalitet – gyldent med aromatisk sødme, knasende med store krystaller. Godt til frugter og bær, til madlavning, bagning og i varme drikke.

Økologisk Rørsukker er Fairtrade-certificeret og kommer fra økologisk dyrkede sukkerør. Anvendes som almindeligt sukker.

Muscovadorørsukker har sin oprindelse på Mauritius og udvindes af sukkerrør. Sukkeret forarbejdes så lidt som muligt for at bevare aromaen og farven. Passer fint i sovse, marinader, chutney, chokoladekager, chokoladedrikke og is.

Hugget Rørsukker er godt i kaffe, te og andre varme drikke.

Rørsukkersticks i en fin og praktisk bordpakning. Godt at have stående fremme ved kaffemaskinen eller på bordet! Pakken indeholder 55 stk.

Find flere opskrifter og inspiration på dansukker.dk



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



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