

Tid til at nyde!

22 opskrifter, der smager af sommer

**Dan
Sukker**
LAD DIG INSPIRERE



Syltning til hverdag
- det ta'r kun 5 minutter!

Syltetøj & marmelade

Nyd den selv, eller byd dine gæster på verdens bedste syltetøj og marmelade. Din egen.



*Velsmagende marmelade
+ vellagrede oste
= ægte kærlighed*

Stikkelsbær-, kiwi- og druemarmelade ca. 1,5 l

Dejlig frisk og grøn – og skøn at se på. Lækker på ristet brød, i en kage eller på ymer.

350 g grønne stikkelsbær
350 g kiwi
350 g grønne vindruer
2 dl vand
1 kanelstang
500 g Dansukker Syltesukker
Saft og revet skal fra 1 lime

1. Skyl og nip stikkelsbærrene, og skær dem i mindre stykker. Skræl kiwierne, og skær dem i mindre stykker. Skyl og halver druerne, og fjern stenene.
2. Bland bær, frugt, vand og kanelstang i en gryde, og lad det simre ved svag varme under låg i 10 minutter.
3. Tilsæt syltesukker, limesaft og limeskal, og lad blandingen koge i 3–4 minutter under omrøring. Skum af.
4. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares mørkt og køligt.

"Sol på glas" ca. 1 l

Konserver' sommeren og tilsæt et strejf af chili. Nydes f.eks. med en vellagret ost, god vaniljeis eller på ristet brød.

250 g blommer
2 ferskner eller nektariner
5 abrikoser
500 g Dansukker Syltesukker
1/2 rød chilipeber i små tern
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Skold, flå og udkern frugterne. Skær frugterne i mindre stykker.
2. bland dem med syltesukkeret i en gryde, og lad dem koge under omrøring i 5 minutter.
3. Tilsæt chilistykker og vaniljesukker, og lad det koge i yderligere 1 minut. Skum af.
4. Hæld marmeladen på varme, rengjorte glas, som lukkes tæt. Opbevares mørkt og køligt.



Hindbærsyltetøj med hele bær ca. 1 l

Lækker som den er, men ekstra god tilsat mynte eller en spiseskefuld rom.

500 g hele, flotte hindbær
500 g Dansukker Syltesukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Bland hindbær, syltesukker og vaniljesukker i en storbundet gryde, og lad det stå natten over.
2. Sæt gryden på komfuret og lad det simre uden omrøring i 3–5 minutter. Skum forsigtigt af.
3. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares mørkt og køligt.

GRUNDOPSKRIFT SYLTETØJ:

1. Bland Syltesukker og bær i en gryde. For hver 100 g bær skal man bruge 1 dl Syltesukker.

2. Lad det koge i 3–5 minutter.

3. Skum af. Hæld på varme og helt rene glas – eller nyd det med det samme!

Syltet frugt og grønt

Smukt at se på, lækkert at spise og
overraskende nemt at lave.



Alt godt kommer til den, der venter i ca. 1-2 uger.



Syltede citroner 2 kg

Hak fint og anvend i salater og dressinger, eller læg på grillen og servér som tilbehør.

2 kg økologiske citroner
1 l vand
1 dl havsalt
1/2 l hvidvinseddike
2 dl Dansukker Sukker
2 laurbærblade
1 kanelstang
3 kryddernelliker
1 tsk. sorte peberkorn

1. Vask citronerne grundigt, og læg dem i varme, rengjorte glas. Bland ingredienserne til lagen, og kog den op.
2. Hæld den varme lage over citronerne, og luk glassene. Lad dem stå og trække i mindst 4 uger, før de serveres.

Tips! Citronerne kan også skæres i både eller skiver. Så kan de nydes allerede efter 1-2 uger.

Rabarberchutney ca. 1 l

Passer perfekt til grillede eller salte oste – f.eks. fåreost.

500 g rabarber i tern
150 g gule eller grønne rosiner
1 1/2 dl hvidvinseddike
3 dl Dansukker Rørsukker
2 spsk. frisk revet ingefær
2 tsk. Colmans sennepspulver
1 tsk. salt
2 knsp. cayennepeber

1. Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad blandingen simre under låg i 10 minutter.
2. Rør rundt, og lad det koge under omrøring i yderligere ca. 5 minutter, til chutneyen har den ønskede konsistens.

Syltede løg 1 kg

Skønne, krydrede og lækre til næsten alt.

1 kg perleløg eller andre små løg
2 solohvidløg (store løg uden fed)
5-6 kviste frisk timian
1 rød chilifrugt
5 dl æblecider
3 dl eddike
5 dl Dansukker Sukker
1 kanelstang
1 stjerneanis
10 hvide peberkorn
1/2 tsk. salt

1. Læg løgene i kogende vand. Hæld vandet fra løgene, skyl dem i koldt vand, og pil dem.
2. Pil og skær hvidløgene i skiver. Halvér chilien, fjern kernerne, og skær den i tynde strimler.
3. Bland cider, eddike, sukker og krydderier i en gryde, og lad det koge op. Skum af.
4. Bland løgene med hvidløg, timian og chili i varme, rengjorte glas.
5. Hæld den varme lage over. Luk glassene tæt. Opbevares koldt. Lad løgene stå og trække en uge, før de spises.

Hvidløgsagurker ca. 1,5 kg

Et frisk tilbehør med et strejf af hvidløg og chili.

15 store drueagurker eller 30 små
1 zittauerløg
2 røde chilifrugter
10 fed hvidløg

Lage:

1/4 l vand
4 dl eddike
2 dl Dansukker Sukker
1/2 dl salt
1 stykke frisk peberrod



1. Vask agurkerne grundigt. Pil løgerne. Halver agurkerne, og skær dem i skiver. Skyl chilifrugterne, halver dem på langs, og fjern kernerne.
2. Pil hvidløgene. Bland agurkerne med løg, hvidløg og chili i varme, rengjorte glas.
3. Bland ingredienserne til lagen, og kog den op. Lad den afkøle, inden den hældes over agurkerne. Læg et par stykker peberrod i hvert glas. Luk glassene tæt. Lad agurkerne stå og trække 4 uger, før de serveres. Opbevares koldt.

Bagværk

Eftermiddagspause under et skyggefuldt træ,
eller picnic på en plads i solen. Uanset hvor du er
- hjemmebag er altid det bedste.



Værsgo' og nyd!

Sommer-whoppies

ca. 50 stk.

Meget nemmere, men lige så imponerende og lækre som makroner.

100 g blødt smør eller margarine
1 1/2 dl Dansukker
Sukker
4 dl hvedemel
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 tsk. bagepulver
1/2 tsk. salt
1 æg
1 dl cremefraiche 38 %

Fyld:

60 g blødt smør
3 dl Dansukker Flormelis
150 g Philadelphia friskost naturel
75 g bær, f.eks. hindbær eller blåbær

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° i ca. 8 minutter. Hold øje med kagerne, så kanterne ikke bliver for mørke. Lad dem 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.

Tips! Vaniljesukkeret i kagerne kan erstattes af f.eks. 1 tsk. stødt kanel • 2 spsk. kakao • 75 g revet marcipan eller 1-2 tsk. revet citron- eller limeskal. Prøv dig frem – og find din favorit!

WHOPPIEFYLD

Fyld af bær kan erstattes med f.eks. chokoladefyld. I stedet for bær anvendes 3/4 dl Nutella, 2 spsk. likør – f.eks. Xanté og 3 spsk. kakao.



Sommertærte 6-8 portioner

Strø dine favoritbær på toppen og modtag komplimenterne!

Dej:

3 dl hvedemel
3/4 dl Dansukker Flormelis
125 g smør eller margarine
1 æggeblomme

Fyld:

5 dl piskefløde
1 dl friskpresset citron- eller limesaft
1 1/2 dl Dansukker Flormelis
2-3 spsk. kartoffelmel

Pynt:

1 liter bær efter eget valg

Tilbehør:

Letpisket fløde

1. Ælt ingredienserne til dejen sammen, og tryk den ud i en springform. Stil formen i fryseren i mindst en halv time.
2. Bag bunden midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Lad den køle af.
3. Rør ingredienserne til fyldet sammen i en kasserolle, og lad cremen koge, til den tykner. Lad blandingen køle lidt af, inden den hældes på tærtebunden.
4. Fjern kanten på formen. Pynt med bær efter eget valg, gerne flere forskellige, og server kagen med flødeskum.

Tips! Tærten kan også bages i portionsforme.



Hindbærruller *ca. 12 stk.*

Sommerens fineste "gave" fyldt med hindbær og hvid chokolade. Ligner en million, men er nem at lave.

Dej:

3 æg
2 dl Dansukker Lys Muscovadoråsukker
2 dl hvedemel
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 1/2 tsk. bagepulver
2 spsk. kogende vand

Fyld:

5 dl piskefløde
150 g hindbær
400 g hvid chokolade
2 spsk. Dansukker Glukosesirup

Pynt

3 dl piskefløde
Bær efter eget valg
Mynteblade

1. Pisk æg og sukker, til det er luftigt. Bland hvedemel, vaniljesukker og bagepulver, og vend det ned i dejen sammen med vandet. Hæld dejen ud på bagepapir i en høj og stor bradepande, og bag den midt i ovnen ved 250° i ca. 5 minutter.
2. Læg kagen på et stykke bagepapir, der er drysset med sukker. Skær kagen i strimler, som rulles sammen og stilles på et fad. Bind et flot bånd om kagerne, så de bliver stående sammenrullet.
3. Kog fløde, hindbær og glukosesirup op. Bræk chokoladen i små stykker, og læg den i den varme flødeblanding. Rør, indtil chokoladen er smeltet. Stil massen til afkøling i køleskabet.
4. Pisk massen med en håndmikser, til den er en fast mousse. Fyld moussen i de sammenrullede kager.
5. Pisk fløden til et fast skum. Læg en klat flødeskum oven på moussen, eller brug en sprøtepose. Pynt med bær efter eget valg og mynteblade.

Små brombærtærter

4-6 stk.

Helt "lovlige" at elske
- der er nemlig kvark i dejen!

Dej:

1/2 dl kvark
1/2 dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 knsp. salt
1 1/2 spsk. olie
1 spsk. mælk
2 dl hvedemel
1/2 tsk. bagepulver

Fyld:

400 g brombær
2 æg
1/2 dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 dl cremefraiche 38 %
50 g maledede eller hakkede hasselnødder
1 spsk. kartoffelmel

Pynt:

1 spsk. Dansukker Flormelis

1. Bland ingredienserne til dejen. Tryk dejen ud i små portionstærteforme, og stil dem i køleskabet i 30 minutter.
2. Læg brombærrene i formene. Pisk de øvrige ingredienser til fyldet sammen, og hæld det over bærrene.
3. Bag kagerne nederst i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Lad dem køle lidt af, inden de serveres.
4. Drys lidt flormelis over lige inden servering. Serveres med cremefraiche, flødeskum eller vaniljeis.

DET LILLE EKSTRA!

Få dine desserter og dit bagværk til at ligne en million! Drys flormelis på alt fra pandekager til tærter og kager. Pynt med en kvist mynte, citronmelisse eller spiselige blomster som f.eks. stedmorblomster og blomsterkarse. Blomsterne kan også kandiseres. Resultatet er et sandt mesterværk!



Dessarter

Festlækkeri, hyggesødt eller bare mums og mmm. Kært barn har mange navne. Og fås i mange smagsvarianter.



Say cheese...cake!!

Portionsanrettet cheesecake med hindbærtopping *4 port*

Sprød, sød og samtidig dejlig rig på frugt.
Alt sammen i en lille form.

100 g knuste Digestivekiks
1/2 dl Dansukker Brun Farin
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1/2 dl hakkede hasselnødder, kan udelades
75 g smeltet smør eller margarine

Fyld:

3 blade husblas
3 dl piskefløde
1/2 dl koncentreret tropisk saft
1 dl Dansukker Sukker
1 dl kvark

Topping:

4 dl hindbær
2 dl vand
1/4 dl Dansukker Sukker
3 blade husblas

1. Bland ingredienserne til bunden sammen, og tryk dejen ud i portionsforme. Stil dem i køleskabet til afkøling.
2. Læg husblassen til fyldet i blød i rigeligt koldt vand i ca. 5 minutter. Rør fløde, nektar og sukker sammen i en kasserolle, og lad det koge op. Tag husblassen op af vandet, og rør den ud i den varme blanding. Lad blandingen køle lidt af, før kvarken tilsættes. Fordel fyldet i formene, og stil dem i køleskab for at stivne.
3. Læg husblassen til fyldet i blød i rigeligt koldt vand i ca. 5 minutter. Bland vand, sukker og citronsaft i en kasserolle, og bring det i kog. Stil det til side for at køle lidt af. Fordel hindbærrene på fyldet i formene. Hæld nu den afsvalede gelé på. Stil kagerne i køleskab til afkøling.

Tips! Hindbærrene kan erstattes af jordbær eller blåbær.

PAS PÅ!

Lav hellere en dobbeltportion af jordbærsiruppen! Den er nemlig perfekt at hælde over is og sorbet – som et pift til græsk yoghurt med frugtstykker – eller som lidt lækkert på morgenmæren. Husk, det er jo faktisk ferie!

Pannacotta med jordbærsirup *4 port*

Hvorfor gøre det kompliceret? Det bli'r ikke nemmere eller bedre end dette.

3 1/2 blad husblas
5 dl piskefløde
1 dl Dansukker Flormelis
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Sirup:

250 g jordbær
2 dl Dansukker Glukosesirup
1/2 dl Dansukker Flormelis
2 tsk. friskpresset citronsaft

1. Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland fløde, flormelis og vaniljesukker i en kasserolle, og bring det i kog. Tag husblassen op af vandet, og rør den ud i den varme flødeblanding. Hæld blandingen op i portionsforme eller glas. Stilles i køleskab.
2. Skyl, nip og halver jordbærrene. Læg jordbær, glukosesirup, flormelis og citronsaft i en kasserolle, og lad det simre i 3-4 minutter. Lad blandingen køle af. Si den. Vend pannacottaen ud på asietter. Hæld lidt jordbærsirup over i en tynd stråle.



Hasselnøddeis med hindbær 4 port

Glukosesiruppen gør isen cremet, blød og fri for iskrystaller.



200 g hasselnødder
4 pasteuriserede æggeblommer
2 dl mælk
1 dl Dansukker Sukker
1 1/2 dl piskefløde
1 dl Dansukker
Glukosesirup
Hindbær

1. Bred hasselnødderne ud på en bradepande. Bag dem midt i ovnen

ved 200° i ca. 5 minutter. Hold øje med dem, de får hurtigt for meget. Lad nødderne køle lidt af, inden de gnides i et viskestykke, så det meste af skallerne gnides af. Mal halvdelen af nødderne, og hak resten af dem.

2. Pisk æggeblommer og sukker sammen. Kog mælk, fløde og glukosesirup op. Pisk den varme mælkeblanding ned i æggemassen. Sigt massen gennem en finmasket si. Tilsæt hasselnødderne.
3. Kør blandingen i en ismaskine, eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 5 timer. Rør i massen en gang imellem.
4. Server isen med hele hindbær eller hindbærpuré.

GRUNDOPSKRIFT PÅ IS

4 pasteuriserede æggeblommer, 1 dl Dansukker Sukker, 2 dl mælk, 1 1/2 dl piskefløde, 1 dl Dansukker Glukosesirup

1. Pisk æggeblommer og sukker sammen. Kog mælk, fløde og glukosesirup op.

2. Pisk æggemassen i den varme mælkeblanding. Filtrere dernæst gennem en finmasket si. Smag isen til med f.eks. vaniljesukker, bær, kaffe eller kakao.

3. Kør blandingen i en ismaskine, eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 5 timer. Rør i massen en gang imellem.

Tips! Find flere lækre isdesserter på www.dansukker.dk

Jordbærtærte ca. 10 port

Sæt denne sommerbombe på kaffebordet og glæd dine gæster med en smageeksplosion af de helt store.

Dej:

4 dl hvedemel
150 g blødt smør eller margarine
1 æg
1 dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1/2 tsk. salt
1/2 dl malede mandler
100 g flødechokolade med nødder (f.eks. Marabou Schweizernød)

Fyld:

3 dl cremefraiche 38 %
1/2 dl Dansukker Flormelis
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Pynt:

400-500 g jordbær
1 1/2 dl vand
1 spsk. citronsaft
2 blade husblas

1. Bland de tørre ingredienser i en skål. Tilsæt æg og fedtstof, og ælt det sammen til en dej. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time.
2. Tryk dejen ud i en smurt tærte- eller springform. Klip en cirkel ud i bagepapir i samme størrelse som bunden på formen, og læg den oven på dejen.
3. Fyld formen op med tørrede ærter eller bønner, så dejen holder formen under bagningen. Bag bunden ved 200° i ca. 12 minutter.
4. Hæld bønnerne/ærterne ud af formen, og fjern papiret. Bræk chokoladen i små stykker, og læg dem på den varme bund. Dæk hele bunden med smeltet chokolade ved hjælp af en bagepensel. Lad chokoladen køle af.
5. Bland ingredienserne til fyldet, og fordel det på bunden.
6. Skyl og nip jordbærrene, og fordel dem på bunden. Læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter.
7. Bland vand, sukker og citronsaft i en kasserolle, og bring det i kog. Knug vandet ud af husblasen, og opløs den i den varme blanding. Lad blandingen køle lidt af, før den fordeles over jordbærrene.



Drikke

Hils sommeren og dine gæster
velkommen med en sprudlende skål.



Sommersmocktail 1 glas

Frisk, kølig og lækker!

1 spsk. friskpresset limesaft
1 spsk. Dansukker Sukker
Citronmelisse
Hindbær
Blåbær
Isterninger
Sodavand

1. Bland limesaft og sukker i et højt glas.
2. Læg et par citronmelisseblade, nogle hindbær og blåbær samt isterninger i. Fyld op med sodavand.

Tips! Blåbær og hindbær kan erstattes af andre bær eller frugter og citronmelissen med mynteblade.

Lemon fresh 4 glas

Forfriskende og dejlig syrlig. Den mest "cool" drik denne sommer!

1/2 dl friskpresset limesaft
1 dl Dansukker Glukosesirup
15 cl rom, kan udelades
1 lime skåret i mindre stykker
Isterninger
1/2 liter mineralvand med citronsmag

1. Bland limesaft, glukosesirup og rom. Fordel blandingen i fire glas.
2. Læg limestykker og rigeligt med isterninger i glassene. Tilsæt mineralvand. Serveres med det samme.



Melonslush

8-12 glas

Ønsker du endnu mere slush? Gi' hele herligheden en tur i blenderen!

1 vandmelon på ca. 2 kg
Isterninger
Saften fra 2 lime
1 dl Dansukker Glukosesirup
1/2 - 3/4 dl Dansukker Sukker
Mineralvand

1. Skræl og udkern melonen. Bland melon, limesaft, sirup og sukker.
2. Fordel frugten i fire glas med isterninger. Tilsæt mineralvand.

Iskaffe 4 glas

Den perfekte dessert på en varm dag.
Aromatisk, enkel og forfriskende.

Isterninger
6 dl mælk
1 spsk. kakao
1/2 dl Dansukker Cane Syrup/Rørsukker Sirup
2 dl kold espresso

Pynt:

Vanilje- eller chokoladeis

1. Knus isterningerne, og fordel dem i fire høje glas.
2. Bland mælk, kakao, sirup og kaffe sammen, og hæld det over de knuste isterninger. Læg en klat is i hvert glas. Serveres med det samme.

Sukker – meget mere end bare sødt!

Aroma- og smagsforstærkere: Udover det indlysende – nemlig at sukker gi'r bagværk, syltning og saft en sød smag, kan selv en lille smule sukker fremhæve smagen i grøntsager og kødretter, uden at gøre dem søde. Lidt sukker får ganske enkelt det meste til at smage af mere.

Gæring: Sukker eller sirup gør, at dejen hæver hurtigere og bedre.

Konsistens: Sukker bliver sammen med pektin til gelé, som gør at marmelade og syltetøj får en god konsistens.

Holdbarhed: Sukker får saft, marmelade og syltet frugt og grønt til at holde længere, fordi en del af de mikroorganismer, som ellers gør maden dårlig, ikke trives i disse miljøer.

Lavere frysepunkt: Jo højere sukkerkoncentrationen er, desto lavere bliver frysepunktet. Og sådan mindskes risikoen for iskrystallerne i din is.

Farve: Sukker hjælper frugt og bær med at bevare farven. Karamel bliver dejlig gyldenbrun takket være sukkerets karamelisering, og mange brød får deres gyldenbrune overflade fra mørk sirup.



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



Download vores app..