

Det bedste ved julen.

Bage, forme, hygge og nyde!



Endelig!

Vi glæder os til jul. Og endelig er den her med alt det, vi har ventet på af ferie, traditioner og tid med familien. I denne folder har vi samlet en række opskrifter, der gør alle de unikke øjeblikke lidt sødere. Her er masser af tips og inspiration til julelækkerier, som både kan nydes og gives som gaver. Så åbn et julebage-værksted og start produktionen. Det bedste ved julen begynder lige her.



Peberkagetrøfler *ca 25 stk*

Fantastisk gode trøfler rullet i peberkagedrys.

1 dl piskefløde
75 g usaltet smør
¾ dl Dansukker Flormelis
2 spsk. Dansukker Glukosesirup
1 tsk. stødt kanel
½ tsk. stødt ingefær
1 knsp. stødt kryddernellike
200 g lys chokolade

Pynt:

10-12 peberkager

1. Bland piskefløde, smør, flormelis, glukosesirup og krydderier sammen i en kasserolle, og lad det koge op.
2. Bræk chokoladen i små stykker, og kom dem i fløden. Rør, til chokoladen er smeltet. Stil blandingen i køleskab til afkøling.
3. Knus peberkagerne. Form kugler af træffel-massen, som dyppes i de knuste peberkager. Opbevares tørt og køligt.

Aniskarameller *ca 40 stk*

Skøn, sej karamel som får et spændende strejf af lakrids fra anis.

2 dl piskefløde
2 spsk. hele anisfrø
1 ½ dl Dansukker Lys Sirup
½ dl Dansukker Glukosesirup
2 dl Dansukker Rørsukker

1. Hæld fløden og anisfrøene i en kasserolle, og lad det simre under låg i 10 minutter. Si anisfrøene fra.
2. Tilsæt de to slags sirup og sukker, og kog i ca. 20 minutter. Dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om den stivner, eller brug et termometer (120°-125°)
3. Hæld massen op i en form på ca. 12 x 20 cm, og stil den køligt, indtil den er stivnet. Skær den i stykker, og pak stykkerne ind i papir.



Chokolade-myntekaramel *ca 35 stk*

Måske julens bedste (og lækreste) værtindegave.

½ dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker Lys Sirup, gerne økologisk
½ dl Dansukker Glukosesirup
3 dl piskefløde
2 spsk. kakao
8 stykker After Eight
1 knsp. eddike 24 %

1. Bland sukker og de to slags sirup, fløde og kakao i en gryde, og kog blandingen i 20 minutter.
2. Tilsæt chokoladestykkerne og eddiken, og rør i blandingen. Kog i yderligere 5 minutter.
3. Dryp lidt af blandingen i et glas med koldt vand for at se, om den størkner. Mærk, om konsistensen er passende, eller brug et termometer (120°-125°). Lad evt. blandingen koge i yderligere nogle minutter, indtil den har den ønskede konsistens.
4. Hæld blandingen op i en let oliesmurt form på ca. 15 x 20 cm. Lad den køle af. Skær karamellen i mindre stykker, og pak stykkerne ind i cellofan eller bagepapir.

SÅDAN LAVER DU KUGLEPRØVEN:

1. *Fyld et glas med koldt vand.*
2. *Ta' lidt karameldej på en teske og hæld det i det kolde vand.*
3. *Stik fingrene i vandet og ta' karamel-dejen op. Dejen skal kunne formes til en kugle. Smag gerne!*



Trøffelkage ca 20 stk

Alt det gode ved julen samlet i én lille kage. Bare ta' en bid og nyd!

- 3 dl piskefløde
- 2 spsk. Dansukker Glukosesirup
- 1 tsk. fintrevet frisk ingefær
- 300 g mørk chokolade
- 2 dl kiksestykker
- 2 dl blandede nødder
- 2 dl små hindbæringummibåde

1. Kog fløden, glukosesiruppen og ingefæren op. Bræk chokoladen i stykker, og kom den i. Rør, indtil al chokoladen er smeltet.
2. Beklæd en aflang form med alufolie. Dæk bunden af formen med et lag af chokolademassen.
3. Bland derefter makroner/kiksestykker, nødder og hindbærbådene i chokoladen. Hæld blandingen i formen. Stil den køligt. Inden servering vendes kagen ud og skæres i mindre stykker.

Sesambrud ca 30 stk

Knasende gode. Og helt perfekte til Disneys juleshow juleaftensdag.

- 1 dl piskefløde
- 1 dl Dansukker Lys Sirup
- 1 ¼ dl Dansukker Rørsukker
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker
- 1 dl sesamfrø

1. Begynd med at riste sesamfrøene på en tør stegepande. Stil den derefter til side.
2. Bland alle ingredienser undtagen sesamfrøene i en stor skål, som tåler opvarmning i mikrobølgeovn. Rør rundt. Kog ved 750 W i 6 minutter. Rør rundt.
3. Kog i yderligere 2 minutter (mål evt. massens temperatur, som bør være 135°).
4. Bland sesamfrøene i. Kom massen i forme.

SUCCES MED KARAMEL

Brug glukosesirup. Det modvirker, at karamellen bliver grynet. Perfekt i juleknas!

*Gør ikke ventetiden på julemanden
kortere. Men meget lækre.*



*Bag med
børnene*



Krydrede bamsekager

ca 30 stk

Du bliver ikke kun sød af peberkager. Af de her bli'r du også glad for bamser.

- 1 ½ dl kaffefløde
- 4 dl Dansukker Brun Farin
- 1 ½ dl Dansukker Lys Sirup, økologisk
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. stødt kanel
- 2 ½ tsk. natron
- 1 spsk. vand
- 11 dl hvedemel

1. Rør fløde, sukker, sirup og krydderier sammen. Opløs natron i vandet, og rør det i massen. Rør melet i med massen, og ælt, indtil dejen er smidig. Lad dejen hvile natten over.

Sjove julekager

ca 30 stk

Se forsiden!

Kald børn og børnebørn sammen, vælg farver, former, pynt og ha' en hyggelig advents-kom-sammen.

- 200 g blødt smør eller margarine
- 1 dl Dansukker Sukker
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 4 ½ dl hvedemel
- Frugtfarve
- Kagepynt, slik

1. Pisk fedtstoffet og de to slags sukker let og luftigt med en elpisker. Tilsæt melet, og pisk det til en smuldret masse. Hæld massen ud på et meldryset bord, og ælt den sammen til en smidig dej. Tilsæt frugtfarve. Del dejen op i stykker på samme måde som til bamserne.
2. Hvis dejen skal være brun, erstattes ½ dl hvedemel med samme mængde kakao. Almindeligt sukker kan udskiftes med muscovadosukker, som giver kagerne en anden farve og smag.

3. Rul boller og stænger af dejen, og sæt dem sammen til den ønskede figur. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle af på en rist. Pynt kagerne. Hvis du vil lave cake pops, skal du sætte pinde i dem, så snart de er taget ud af ovnen. Opbevares tørt.



2. Del dejen i fire stykker. Af hvert stykke dej skal der blive 10 større stykker til kroppen, 10 noget mindre stykker til hovedet, 40 stykker til arme og ben og 20 små stykker til ørerne. Form stænger af de stykker, der skal blive arme og ben, mens de andre rulles til kugler. Sæt stykkerne sammen til bamser, som lægges på en plade med bagepapir.
3. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 15 minutter. Sæt en pind i hver bamse, så snart de er kommet ud af ovnen. Lad bamserne køle af på en rist. Pynt med glasur. Der kan også bages runde kager af dejen, der kan bruges som brød.



Spiralkager på pinde

ca 35 stk

Farveglade kager til alle sukkergrise.

- 175 g blødt smør eller margarine
- 2 ½ dl Dansukker Sukker
- 1 æg
- ½ tsk. bagepulver
- 4 ¾ dl hvedemel
- Grøn og rød frugtfarve
- Pap- eller træpinde

1. Rør fedtstof og sukker let og luftigt. Tilsæt ægget.
2. Bland bagepulver og mel, og rør det i massen, indtil dejen er smidig. Del dejen i to lige store stykker. Farv den ene del med rød og den anden med grøn frugtfarve.
3. Rul dejstykkerne ud mellem bagepapir til to lige store aflange plader. Læg pladerne oven på hinanden, og del derefter pladen på midten. Rul pladerne sammen, så rullerne får en rød og en grøn yderside.
4. Læg kagerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter. Tryk en pind ind i hver kage, så snart kagerne er kommet ud af ovnen.
5. Opbevar kagerne i en dåse med papir mellem hvert lag. Opbevares tørt og køligt eller fryses.

Snemandskager *ca 20 stk*

Bagehygge for hele familien. Lige så sjove at lave som lækre at spise.

5 pasteuriserede æggeblommer
6 dl hvedemel
120 g smør eller margarine
1 ¼ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Pynt:

2 æggehvinder
3 dl Dansukker Flormelis
Orange frugtfarve
75 g mørk chokolade
12 chokoladeknapper

1. Bland alle ingredienserne til dejen i en skål, og rør dem godt sammen til en dej. Læg dejen på et meldrysset bord, og rul den ud til 3 mm tykkelse. Udstik runde kager ved hjælp af en form eller et glas. Læg kagerne på en plade med bagepapir.
2. Bages midt i ovnen ved 200° (varmluft 175°) i ca. 10 minutter. Lad dem køle af på pladen.
3. Pisk æggehvinderne stive. Tilsæt derefter flormelis, og rør dejen smidig. Tag ca. en spiseskefuld af dejen fra, og farv den orange med frugtfarven.
4. Dæk kagerne med den hvide masse. Sæt en chokoladeknap fast på hver side af kagerne. Hæld den orange masse i en lille sprøjtepose, og sprøjt en "næse" på hver kage.
5. Kom chokoladen i en sprøjtepose af plastic, og smelt chokoladen i mikroovn eller i varmt vand. Sprøjt øjne, mund og "holdere" mellem chokoladeknapperne.

Små julemuffins *ca 25 stk*

Når du har bagt disse kager en gang, bager du dem igen og igen...

50 g margarine
3 spsk. mælk
¾ dl Dansukker Rørsukker eller Sukker
1 æg
½ tsk. bagepulver
1 spsk. kartoffelmel
1 ¼ dl hvedemel
1 ½ tsk. brunkagekrydderi

Pynt:

150 g Philadelphia friskost naturel
1 dl Dansukker Flormelis
3 knsp. friskpresset citronsaft
Friske jordbær

1. Smelt margarinen, og tilsæt mælken. Varm blandingen op, uden at den kommer i kog. Pisk æg og sukker let. Bland hvedemel, bagepulver, kartoffelmel og krydderi sammen, og hæld skiftevis denne blanding og mælkeblandingen i æggemassen.
2. Lad gerne dejen hvile i køleskabet natten over, det giver ekstra store og flotte muffins. Hæld dejen i papirforme, som stilles på en plade, eller brug en muffinform. Bages midt i ovnen ved 225° i ca. 12 minutter.
3. Pisk ost, flormelis og citronsaft sammen. Sprøjt krans af icingen på muffinsene. Fjern blomsten på jordbærrene, og sæt dem med toppen opad på muffinsene. Sprøjt en klat icing oven på jordbærrene.



Hej nissemand!



Julede kager



Julekys 40 stk

Dejlige, små kager med en klat lækker nougat på toppen.

200 g blødt smør
1 ¼ dl Dansukker Flormelisk
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
4 ¼ dl hvedemel

Pynt:

1 æggehviler
100 g finthakkede hasselnødder

Topping:

100 g blødt nougat
50 g mørk chokolade
1 spsk. Dansukker Glukosesirup

1. Begynd med at hakke nødderne fint. Bland ingredienserne til dejen godt sammen.
2. Hæld dejen ud på køkkenbordet, og del den i 40 stykker. Form til runde kager, som pensles med æggehviler og derefter dyppes i de hakkede nødder. Lav en fordybning i midten af hver kage.
3. Læg kagerne på en plade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle af på en rist.
4. Smelt ingredienserne til toppingen i en skål over vandbad. Lad blandingen køle lidt af, inden den piskes med en håndmikser.
5. Læg eller sprøjt en klat af blandingen på toppen af kagerne. Opbevares køligt.

Ingefærstænger ca 35 stk

Ikke nok med at ingefær er rig på antioxidanter, det smager også fantastisk godt.

200 g smør eller margarine
1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
4½ dl hvedemel
1 dl finthakket syltet ingefær
1 dl finthakkede mandler
1 dl finthakket mørk chokolade

Pynt:

Dansukker Rørsukker

1. Rør fedtstof og sukker luftigt. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland det godt sammen til en dej.
2. Hæld dejen ud på et meldryset bord, og tril den til en stang på ca. 60 x 10 cm. Tryk den lidt flad. Skær dejen i 2 cm brede strimler.
3. Dyp dem i rørsukker, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter.



Lækre appelsinfirkanter

ca 20 stk

Spred go' julestemning med en kage fyldt med karamel, appelsin og chokolade.

3 ¾ dl hvedemel
½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
150 g blødt smør eller margarine

Fyld:

3 dl piskefløde
175 g smør eller margarine
2 dl Dansukker Rørsukker
½ dl Dansukker Cane Syrup
1 spsk. appelsinjuicekoncentrat

Pynt:

200 g Marabou Appelsinkrokant

1. Bland ingredienserne til dejen godt sammen, og fordel dejen i en let smurt form, 20 x 30 cm. Bag kagen midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter.
2. Bland alle ingredienserne til fyldet i en kasserolle, og lad det koge i ca. 20 minutter. Dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om den er tilstrækkeligt fast. Fordel karamelmassen over bunden. Stil massen i køleskab til afkøling.
3. Smelt chokoladen over vandbad. Fordel chokoladen ud over kagen. Når chokoladen begynder at stivne, laves et mønster i den ved hjælp af en gaffel. Opbevares køligt. Skæres i firkantede stykker inden servering.





Krydrede småkager

ca 25 stk

En moderne variant af julens klassiker.

- 125 g blødt smør eller margarine
- 1 ½ dl Dansukker Brun Farin
- 1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 1 æg
- 3 ½ dl hvedemel
- ½ tsk. bagepulver
- ½ tsk. natron
- 1 spsk. brunkagekrydderi
- 1 ½ dl rosiner
- 1 dl finthakket lys chokolade
- 1 dl hakkede eller strimlede mandler

1. Pisk fedtstof og de to slags sukker sammen. Tilsæt ægget. Bland de øvrige ingredienser, hæld dem i blandingen, og rør godt.
2. Form dejen til kugler, som lægges på en bageplade med bagepapir. Drys evt. med lidt hakkede eller strimlede mandler.
3. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 12 minutter. Lad kagerne køle af på en rist. Opbevares tørt.

Fantastiske nøddekager

ca 20 stk

Små, men foruroligende gode.

- 200 g smør eller margarine
- 1 ¾ dl Dansukker Sukker
- 3 ½ dl hvedemel
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 2 tsk. bagepulver
- 100 g hasselnøddekerner

1. Pisk fedtstof og de to slags sukker luftigt.
2. Bland mel, bagepulver og nødder, og vend det i blandingen.
3. Lav 20 kager af dejen, og sæt dem med god afstand på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter.

Cherry Christmas

ca 20 skiver

En roulade fyldt med kirsebær og chokolade, som helt sikkert gør hver gæst glad.

Syltetøj:

- 250 g udstenede kirsebær
- 1 dl vand
- 2 dl Dansukker Syltesukker
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 1 knsp. stødt kanel

Kage:

- 3 æg
- 1 ½ dl Dansukker Sukker
- ¾ dl kartoffelmel
- 2 spsk. kakao

1. Begynd med at skære kirsebærerne i små stykker. Kom bærerne og vand i en kasserolle, og lad det simre under låg i 10 minutter. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad blandingen koge 3-4 minutter. Skum af. Stilles til afkøling.
2. Sæt ovnen på 250°. Læg et smurt stykke bagepapir, 30 x 40 cm, i en bradepande.
3. Pisk æg og sukker, til det er luftigt. Bland kartoffelmelet med kakao og bagepulver, og sigt det ned i æggemassen. Bred dejen ud på papiret i bradepanden. Bages midt i ovnen i 5 minutter. Strø lidt sukker på kagen, og vend den ud på et stykke bage- eller smørrebrøds-papir. Træk papiret væk under kagen. Læg bradepanden over, og lad kagen køle af.
4. Bring fløden i kog. Bræk chokoladen i små stykker, og kom stykkerne, flormelis og vaniljesukkeret i den varme fløde. Rør, til chokoladen er smeltet. Stil massen til afkøling i køleskabet.
5. Spred først trøflen ud over kagen og derefter de syltede kirsebær. Rul sammen. Drys lidt flormelis over inden servering.



*Cherry gør julen
ekstra merry.*



Dessertes



Appelsinlafoutis 6-8 port

Var egen variant af en klassisk fransk dessert.

Kan bedst beskrives med ordene:

- Mon dieu - hvor lækkert!

125 g mandelmel

½ dl hvedemel

½ knsp. salt

1 ½ dl Dansukker Sukker

4 æg

4 pasteuriserede æggeblommer

3 dl piskefløde

1-2 appelsiner

1. Bland mandelmel, hvedemel og salt i en skål. Tilsæt sukker, æg, æggeblommer og fløde, og pisk det til en cremet masse.
2. Smør én større form eller 6-8 portionsforme, og hæld massen i. Skræl appelsinerne, skær dem i skiver, og læg dem oven på massen.
3. Bages midt i ovnen ved 175° i 20-25 minutter. Drys flormelis over inden servering. Smager bedst, når den er lun.

Dessertkaffe 4 glas

Kaffe med is og en smag af jul. Fantastisk nemt, fantastisk lækkert.

5 dl rigtig stærk kaffe, f.eks. espresso

1 tsk. revet skal af økologisk appelsin

½ tsk. stødt kanel

2 dl vaniljeis

2 spsk. Dansukker Cane Syrup

1. Bland den varme kaffe med appelsinskal og kanel. Fordel i fire glas.
2. Læg en kugle is i hvert glas og kom lidt sirup på toppen. Serveres med det samme.



Chokoladekaramel-creme

ca 8 port

Næsten så god, at den burde forbydes!

1 ½ dl Dansukker Sukker

1 ½ dl Dansukker Lys Sirup

1 ½ dl piskefløde

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

100 g usaltet smør

100 g mørk chokolade

1. Bland alle ingredienserne i en kasserolle, og lad det koge i ca. 12 minutter.
2. Dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om den er tilstrækkelig fast. Massen skal kunne formes til en løs kugle.
3. Hæld op i små kopper. Lad dem køle af ved stuetemperatur, ikke på køl, for så bliver cremen for hård.

Den rigtige sirup gør julen mere lækker!

Glukosesirup: Hæmmer krystallisering. Den modvirker, at knas og karameller krystalliseres og bliver grynet. Den hjælper også med at gøre is blød og cremet i konsistensen.

Lys sirup: Bruges til knas, flødekarameller og peberkager.

Økologisk lys sirup: Bruges som den traditionelle lyse sirup til knas, flødekarameller, peberkager og desserter.

Cane Syrup: Bruges som smagsforstærker i gryderetter, salater og marinader. Du kan endda bruge den direkte som topping og i slik og kager præcis som en almindelig sirup.

Mørk sirup: Bruges til chokoladekarameller, brunkål og kåldolmer. Mange ældre opskrifter på peberkager kan indeholde mørk sirup, men det kan nemt give en noget brændt smag i kagerne.

Brødsirup: Bruges til alle slags madbrød. Da den indeholder malt, bør den ikke bruges i kager eller slik, da malten påvirker smagen.

Få mere information og gode opskrifter på www.dansukker.dk

LAV DINE EGNE JULEMÆRKATER!

Klik ind på dansukker.dk og søg på "Automat til mærkater", så kan du selv lave de fineste mærkater og gøre søde gaver endnu finere og mere personlige.

