

Dansk jul med dansk sukker siden 1872

Sukker fra Dansukker har været en fast del af den danske jul siden 1800-tallet, hvor C.F. Tietgen grundlagde De Danske Sukkerfabrikker.

Derfra er det gået slag i slag til det, som vi i dag alle kender som Dansukker.

I Danmark dyrkes størstedelen af sukkerroerne på det sydvestlige Sjælland og Lolland-Falster. Det er også her, vi har vores to fabrikker. Sukkerroerne høstes om efteråret og vinteren, og det er kun i disse måneder, at sukkerproduktionen er i gang.

Dan
Sukker 

Dan
Sukker 

Først skal træet vises

Fem opskrifter på
magisk julepynt





Julestokke

Cirka 20 stk.

Ingredienser

500 g hvedemel

200 g Dansukker flormelis

375 g smør

1 vaniljestang

Rød pastafarve

Sådan gør du

Flæk vaniljestangen på langs, skrab nænsomt vaniljekornene ud og bland dem sammen med lidt flormelis.

Ælt mel, flormelis, vanilje og smør sammen. Del dejen i to, tilsæt rød pastafarve til den ene del dej (til den får den ønskede røde farve) og ælt de to dele dej hver for sig.

Læg den hvide og den røde dej tildækket på køl i min. 2 timer og rul derefter tynde stænger ud (cirka 15 cm lange). Sno en hvid og en rød stang sammen og bøj den ene ende, så den får form som en julestok. Skær kanterne til, så de bliver lige.

Tænd ovnen på 200°C. Læg julestokkene på en bageplade med bagepapir og bag dem midt i ovnen i 6-8 min., til de er lysebrune i kanten (hold øje med at de ikke bliver for mørke). Lad kagerne køle helt af.



Når du farver, så ælt til farven er helt jævn – ellers får du marmoreffekt i stedet for en ren rød.

Peberkagedej

Cirka 35 stk.

Ingredienser

Dej

150 g Dansukker lys sirup
150 g Dansukker brun farin
2 tsk. kanel
1 tsk. ingefær
¼ tsk. nellike
150 g smør
1 æg

1 tsk. potaske
1 spsk. vand
500 g hvedemel

Glasur

100 g Dansukker flormelis
Diverse pastafarver efter ønske
Lidt kogende vand

Sådan gør du

Kom lys sirup, brun farin og krydderier i en gryde og lad det smelte. Tilsæt smør i tern og rør til det bliver en samlet masse. Tag gryden af varmen og tilsæt æg. Rør potaske ud i vand og kom det i gryden. Tilsæt mel og lad dejen hvile i køleskabet min. 1 time – men gerne til næste dag.

Tænd ovnen på 200°C. Rul dejen ud i en firkant på et meldækket bord. Udstik kagerne med en udstikker eller skær dem efter en udklippet skabelon. Husk at lave hul til ophæng (brug evt. et metalsugerør til hullerne).

Brug en spartel til at flytte peberkagerne over på en bageplade med bagepapir. Der skal være lidt afstand mellem kagerne. Bag dem midt i ovnen i ca. 10 min. til de er lysebrune (hold øje med at de ikke bliver for mørke). Tag peberkagerne ud af ovnen og flyt dem med spartlen over på en rist, hvor de kan køle helt af. Pynt derefter med glasur inden du binder bånd i dem.





Småkagedej

Cirka 30 stk.

Ingredienser

Dej

275 g hvedemel

125 g smør

125 g Dansukker sukker

1 tsk. vaniljesukker

1 æg

1 spsk. Dansukker lys eller mørk sirup

Glasur

100 g Dansukker flormelis

Diverse pastafarver efter eget ønske

Lidt kogende vand

Sådan gør du

Kom mel i en skål, tilsæt smør i små tern og ælt sammen. Tilsæt sukker og vaniljesukker og bland det hele sammen. Tilsæt æg og sirup og ælt til dejen begynder at samle sig. Når dejen er næsten klar, lægges den ud på køkkenbordet og arbejdes færdig med hænderne, til den er glat og smidig. Læg dejen i en lille skål med låg og lad den hvile i mindst 1 time i køleskabet eller gerne til dagen efter – husk dog at tage den ud af køleskabet cirka 30 minutter, inden den skal bruges, så den er nemmere at arbejde med.

Tænd ovnen på 200°C. Rul dejen ud i en firkant på et meldækket bord. Udstik kagerne med en udstikker og lav huller til ophæng (brug evt. et metalsugerør til hullerne).

Brug en spartel til at flytte småkagerne over på en bageplade med bagepapir. Der skal være lidt afstand mellem småkagerne. Bag kagerne i ca. 8 minutter (hold øje med, at de ikke bliver for mørke). Tag småkagerne ud af ovnen og flyt dem med spartlen over på en rist, hvor de kan køle helt af. Pynt derefter med glasur inden du binder bånd eller snor i dem.

Vaniljekranse

Cirka 60 stk.

Ingredienser

8 dl hvedemel
3 dl Dansukker sukker
375 g smør
2,5 dl mandler
1 æg
2 tsk. vaniljesukker

Sådan gør du

Skold, smut og hak mandlerne helt fint. Bland sukker og vaniljesukker sammen med hvedemel og de finthakkede mandler, tilsæt smør og saml dejen med ægget. Ælt dejen til den er ensartet og kom den i en sprøjtepose med stjernetyl med dybe riller.

Tænd ovnen på 200°C. Sprøjt dejen ud i kranse på en bageplade med bagepapir. Bag vaniljekransene midt i den forvarmede ovn i ca. 10 minutter (hold øje med at de ikke bliver for mørke) og lad dem køle af på en bagerist, inden du binder bånd i dem.



Hvis dejen bliver for blød (fx af varme hænder eller et varmt køkken), kan du køle den kort ned i køleskabet, så holder kransene bedre faconen.





Pebernødder

Cirka 200 stk.

Ingredienser

200 g blødt smør	1 tsk. stødt kardemomme
200 g Dansukker sukker	1 tsk. bagepulver
1 tsk. stødt ingefær	1 tsk. natron
1 tsk. stødt kanel	$\frac{3}{4}$ dl piskefløde
1 tsk. fintmalet hvid peber	400 g hvedemel

Sådan gør du

Pisk smør og sukker sammen til det er lyst og luftigt. Tilsæt fløden og rør godt sammen. Bland alle krydderier, bagepulver og natron i en skål, og rør det i smørblandingen. Tilsæt melet lidt ad gangen, til dejen er fast, men stadig smidig. Del dejen i portioner, og rul hver portion til stænger i cirka lillefinger-tykkelse og skær i små stykker på cirka 1 cm.

Tænd ovnen på 200°C. Fordel pebernødderne på bageplader med bagepapir. Der skal være lidt afstand mellem kagerne. Bag dem midt i den forvarmede ovn i cirka 10–12 minutter til de er let gyldne (hold øje med at de ikke bliver for mørke). Flyt pebernødderne over på en rist og lad dem køle helt af.



Opbevar dem i en tætsluttende dåse
– de smager faktisk endnu bedre
efter et par dage.