

Skab gode sommerrinder

Svalende
sommerdrikke

Hjemmebagt er bedst!

Forkæl dig selv
med noget godt
efter maden

16
opskrifter
fulde af
sommer



Bevar smagen af sommer

Nu spreder sommeren sin solmodne smag blandt bærbuske, frugttræer og grøntsagsbede. I denne folder får du masser af smagfulde tips til, hvordan du bedst udnytter alle lækkerierne – uanset om du vil nyde dem her og nu eller gemme herlighederne på glas til efterår og vinter.





Fennikel- og pæremarmelade

1 glas

2 pærer
1 fennikel
1½ dl vand
Saften af 1 citron
250 g Dansukker Syltesukker

1. Vask, skræl og udkern pærerne, og skær dem i tynde skiver. Skyl fenniklen, og skær den hårde del af den væk, og skær resten i tynde skiver.
2. Tilsæt vand og saften af 1 citron, og lad det koge i 10 min.
3. Tilsæt syltesukker, og lad det koge i yderligere 5 min. Skum af.
4. Kom marmeladen på et varmt, rengjort glas. Lukkes tæt. Opbevares mørkt og køligt.

Pynt på ostemaden

SKRUB FRUGTEN!

Vask altid citrusfrugter, inden du tilbereder dem. Det er tilstrækkeligt at dyppe dem i lunken vand og tørre dem i et viskestykke. Og køb helst økologisk, hvis det er muligt.



Grapefrugtmar- lade med jordbær

1 glas

1 stor grapefrugt

200 g dybfrosne jordbær

500 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl grapefrugten grundigt.
2. Skær den i tynde både og derefter i tynde skiver.
3. Optø jordbærrene, og skær dem i mindre stykker.
4. Bland grapefrugt- og jordbærstykkerne med syltesukkeret i en gryde, og kog i 10-15 min. Skum godt af.
5. Hæld på et varmt, rengjort glas. Luk glasset tæt. Opbevares mørkt og køligt.

*Lækkert på
en hapser*

Dronningsyltetøj med et touch af lime

2 glas

250 g blåbær

250 g hindbær

250 g Dansukker Syltesukker

Saft og skal af 2 limefrugter

1. Skyl bærrene, og kom dem i en kasserolle sammen med syltesukkeret.
2. Skyl limefrugterne, og kom den revne skal og limesaften ned i.
3. Lad det koge i 5-6 min. Skum af.
4. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas. Lukkes tæt. Opbevares mørkt og køligt.

*Vaflernes
bedste ven*





Jordbærsyltetøj med citron og mynte

2 glas

500 g jordbær

250 g Dansukker Syltesukker

Skal og saft fra 1 usprøjtet citron

Frisk mynte

1. Skyl og rens bærrene og citronen. Er bærrene store, kan man dele eller blende dem.

2. Kom bærrene i en gryde sammen med syltesukkeret og citronen. Kog det op, og lad det simre i 2-5 min.

3. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Hæld syltetøjet på varme, rengjorte glas, og luk til med det samme. Opbevares køligt.



Brombærsyltetøj med gin

2 glas

1 kg brombær

3 dl vand

1 kg Dansukker Syltesukker

1 dl gin

1. Skyl og rens bærrene.
2. Bland bær og vand i en gryde, og lad det simre under låg i 10 min. Tilsæt sukker, og kog i 3 min.
3. Tilsæt gin.
4. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Hæld marmeladen på varme, rengjorte glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.

Perfekt skrub-af-gave

Svalende sommerdrikke

Hyldeblomstsaft

40 blomsterklaser
3 citroner
2 l kogende vand
17 dl Dansukker Sukker
3 dl Dansukker Brun Farin
50 g citronsyre

1. Kom blomsterklaserne i en spand eller stor skål. Skyl citronerne grundigt, og skær dem i tynde skiver.
2. Læg citronskiverne på blomsterne.
3. Bring vandet i kog, og hæld det over blomster og citroner. Tilsæt sukker, og rør, indtil det er blevet opløst. Rør citronsyren i.
4. Dæk skålen til, og stil den koldt i 3 døgn.
5. Hæld saften op i et saftklæde, og lad saften løbe af i 30 min. Hæld saften på rengjorte flasker. Opbevares i køleskab. Saften kan også fryses.



Herlige sommerdrinks med shrub

Basisopskrift på shrub

3 dl jordbær

3 dl balsamicovineddike eller
rødvinseddike

3 dl Dansukker Rørsukker

1. Skyl og hak jordbærerne. Kom dem i et rengjort glas med tætsluttende låg.
2. Hæld vineddiken i en kasserolle, men lad den ikke koge. Hæld den over jordbærerne,

og luk glasset omhyggeligt. Stil glasset i køleskab, og lad det trække i mindst to døgn.

3. Hæld vineddiken gennem en finmasket si et par gange, til væsken er helt klar. Giv vineddiken et opkog sammen med sukkeret. Rør, til sukkeret er helt opløst, og hæld det på et rengjort glas. Lukkes tæt. Opbevares i køleskab.

Boblesangria med shrub

1 kande sangria

Jordbær, hindbær, blåbær

5 spsk. shrub

1 citron

1 lime

1 bundt mynte

750 cl mousserende vin

(alkoholfrit kan også bruges)

5 dl danskvand

Dansukker Rørsukker

1. Skyl bærerne og frugten, del dem i mindre stykker, og kom dem i en kande sammen med shrubben. Kom et par kviste mynte i, og hæld den mousserende vin og danskvandet i. Strø til sidst lidt rørsukker i, og bland godt.

Læskende jordbærshrub

1 glas

3 spsk. shrub

2 dl danskvand

2-3 friske jordbær

1 lime

4 cl gin (kan udelades)

1. Hæld shrubben i et glas, og kom danskvand i.
2. Skyl jordbærerne, og kom dem i. Kom gin og limeskiver i.

TIP! Lav shrubben mindst et par dage inden servering. Jo længere tid den står og trækker, jo mere intensiv bliver smagen.

Boblesangria



*Shrub med
jordbærsmag*

ngria

Hjemmebagt er bedst!

Minirabarbertærter med varmpisket marengs

6-8 minitærter

Dej

- 250 g smør
- 2½ dl hvedemel
- 2 spsk. vand
- 2 spsk. Dansukker Flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker

Rabarberfyld

- 400 g rabarber
- ½ dl Dansukker Bagesukker

Marengs

- 3 æggehvider
- 2 dl Dansukker Bagesukker

1. Rør alle ingredienserne hurtigt sammen til en jævn tærtedej. Rul dejen ind i plastfolie, og lad den hvile i køleskab i 30 min. Sæt ovnen på 200°.
2. Skyl og skræl rabarberne, og skær dem i mindre stykker. Lad stykkerne koge op i en kasserolle med bagesukker i 2 min.

3. Smør formene, og tryk dejen ud med fingrene. Fordel rabarberen, og bag tærterne i den nederste del af ovnen i ca. 10-15 min. Tag tærterne ud, og lad dem hvile lidt.
4. Forbered marengsen imens ved at komme æggehvider og bagesukker i en tør og ren skål. Pisk æggehviderne over vandbad, og lad temperaturen stige til 50-65°. Føl på marengsblandingen med fingrene. Alle sukkerkrystaller skal være opløst. Kom blandingen i en skål, og pisk marengsen, til den er kølet af og er blevet luftig.
5. Kom blandingen i en sprøjtepose med tylle efter eget valg, og sprøjt ud på tærterne. Brænd marengsen med en gasbrænder.
6. Serveres med is eller vaniljesauce.



Biskuitter med hindbærcreme

Ca. 30 stk.

Bund

200 g marcipan
2 æggevider
1 dl Dansukker Brun Farin

Smørcreme

3-4 spsk. hindbærssaft (4 dl friske eller frosne hindbær)
1 æggeblomme
3 dl Dansukker Flormelis
1½ spsk. vaniljesukker
200 g blødt smør

Pynt

250 g hvid chokolade
Frysetørrede hindbær

1. Sæt ovnen på 180°. Riv marcipanen på et rivejern, og pisk det sammen med æggevider og brun farin.
2. Klik/sprøjt massen ud på en plade beklædt med bagepapir, ca. så store som femkroner. Bag i den

nederste del af ovnen i 10-12 min., afhængigt af hvor sej bunden skal være. Kortere tid giver sejere bund.

3. Varm hindbærrene op i en kasserolle under omrøring, og sigt derefter kernerne bort, så der kun er hindbærssaft tilbage. Lad det køle af.
4. Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker. Kom det bløde smør i lidt ad gangen, og pisk i ca. 10 min. Hæld hindbærssaften i, og pisk til en jævn og luftig blanding. Lad det stå i køleskab i 20 min.
5. Smør smørcremen ud på bundene med en kniv eller ske, og form til små toppe. Stil biskuitterne i fryseren i 20 min.
6. Smelt chokoladen over vandbad, og dyp biskuitterne. Drys frysetørret hindbær på, og lad biskuitterne køle af.
7. Opbevares i køleskab.



Minibrioche med vaniljecreme og friske bær

Ca. 30-35 stk.

Brioche

25 g gær

5 æg

¾ dl Dansukker Lys Sirup

1 tsk. salt

7-8 dl hvedemel

350 g blødt smør

1 æg til pensling

Vaniljecreme

½ vaniljestang

2½ dl fløde

4 æggeblommer

½ dl Dansukker Bagesukker

1 tsk. vaniljesukker

2 spsk. majsstivelse (f.eks. Maizena)

25 g blødt smør

1. Skrab vaniljestangen, og kog sammen med fløden.
2. Tag vaniljestangen op af fløden.
3. Pisk æggeblommer, bagesukker, vaniljesukker og majsstivelse til en luftig blanding.
4. Hæld fløden over æggeblandingen under omrøring. Hæld blandingen tilbage i kasserollen, og lad den koge op under konstant omrøring. Tag kasserollen af varmen, når cremen er tyknet. Hæld vaniljecremen i en skål, og tilsæt smørret lidt ad gangen under omrøring. Stil det koldt.

Pynt

Friske bær

Dansukker Flormelis

1. Smuldr gæren i en skål, og tilsæt æggene. Rør med en dejkrog, til gæren er opløst.
2. Tilsæt sirup, salt og hvedemel, og ælt dejen, til den er blød og jævn. Kom lidt smør i lidt ad gangen. Ælt i yderligere ca. 10 min. Lad dejen stå overdækket i køleskab i mindst 5 timer.
3. Ælt derefter dejen på et mel-drysset bagebord. Rul dejen tyndt ud, ca. 1 cm, og udstik små runde kager på ca. 10 cm i diameter. Lad kagerne hæve på en plade med bagepapir i 1 time.
4. Lav et hul i dejen i midten med to fingre, så der dannes en fordybning. Pensl med pisket æg, og sprøjt vaniljecremen ned i fordybningen. Bages ved 220° i ca. 5 min.
5. Lad briocherne køle af, og kom derefter friske bær på, og drys med flormelis.





Jordbærtærte med passionscurd

8-10 stykker

Tærtebund

4 æg
2 dl Dansukker Bagesukker
1 tsk. vaniljesukker
1 dl hvedemel
1 dl kartoffelmel
2 tsk. bagepulver
1 l jordbær
Passionscurd, se opskrift nedenfor
Vaniljecreme, se opskrift under
Minibriocher med vaniljecreme og
friske bær

Garnering

3 dl fløde
1 liter friske bær af forskellig slags

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Pisk æg og bagesukker luftigt. Bland de øvrige ingredienser sammen i en skål, og vend dem ned i æggemassen. Smør en springform, 19 cm i diameter.

3. Hæl dejen i formen, og bag kagen nederst i ovnen i 35-40 min. Kontroller, om kagen er færdigbagt, ved at stikke i den med en kødnål. Lad tærten køle af på en rist.
4. Lav passionscurden og vaniljecremen imens. Skær halvdelen af jordbærerne i skiver. Gem de pæneste til pynt.
5. Når tærtebunden er kølet helt af, skæres den til tre bunde med en skarp brødkniv.
6. Læg den nederste bund på et serveringsfad, kom et lag vaniljecreme på, og dæk med jordbærskiver. Læg den midterste bund på, og kom et lag passionscurd og et lag jordbær i skiver på. Læg den øverste bund på, og smør flødeskum på hele tærten. Pynt med jordbær og friske bær.

Passionscurd

5 passionsfrugter
Saften af 1 citron
2 æggeblommer
250 g Dansukker Syltesukker
1 æg
50 g blødt smør

1. Del passionsfrugterne og skrab frugtkødet ud, og kom det i en kasserolle sammen med saften af 1 citron. Varm det op i ca. 1 min. under omrøring, og hæld det derefter gennem en finmasket si for at fjerne kernerne fra passionsfrugterne. Brug en ske for at få så meget saft som muligt.

2. Hæld passionssaften i en kasserolle, og pisk æggeblommerne, ægget og syltesukkeret i. Lad det koge op under konstant omrøring i ca. 5 min. Tag af varmen, og kom smørret i lidt ad gangen.
3. Hæld curden på et rengjort glas. Luk glasset tæt, og opbevar det køligt og mørkt.



Sommerkage de luxe

En blåbærdrøm

Ca. 20-30 stykker

Bund

220 g smør
1 dl Dansukker Bagesukker
3½ dl hvedemel
1 æggeblomme
Revet skal af ½ citron

Fyld

150 g blåbærssaft (300 g frosne blåbær)
2½ dl Dansukker Bagesukker
½ dl hvedemel
4 æg
Saften af ½ citron

1. Sæt ovnen på 180°.
2. Skyl citronen, og riv skallen. Bland alle ingredienserne til bunden, og ælt til en dej.
3. Smør en rektangulær form (ca. 24 x 30 cm), og beklæd den med bagepapir. Tryk dejen ud i formen. Bages nederst i ovnen i 10-13 min. Lad den køle lidt af.
4. Pres imens saften ud af de optøede blåbær gennem en si, således at kun blåbærssaften er tilbage. Bland citronsaften i.
5. Bland bagesukker og hvedemel i en skål. Pisk æggene i, og hæld til sidst blåbærssaften i, og pisk det til en jævn blanding. Hæld fyldet oven på bunden, og bag i den nederste del af ovnen i yderligere 15 min. Lad kagen køle af, og skær den derefter i mindre stykker. Strø evt. lidt flormelis over.



Hvid chokoladepannacotta med muscovadomarinerede jordbær

4 portioner

Pannacotta

100 g hvid chokolade
2 blade husblas
4 dl fløde
1 tsk. vaniljesukker

Marinerede jordbær

200 g jordbær
1 dl Dansukker Mørk Muscovado-
rørsukker
Saften af 1 lime

1. Hak den hvide chokolade fint, og kom den i en skål. Læg husblassen i koldt vand i 5 min.
2. Bland fløde og vaniljesukker, og lad det koge op. Tag husblassen op af vandet, tryk vandet ud, og rør ud i den varme fløde.
3. Hæld den varme blanding over chokoladen, og rør det sammen til en jævn blanding.
4. Hæld blandingen op i fire glas, og stil dem i køleskabet i ca. 1 time for at stivne.
5. Skyl jordbærrene, og skær dem i mindre stykker. Læg dem i en skål, og tilsæt sukker og limesaft. Lad det trække i ca. 30 min., så smagen kommer rigtigt frem.
6. Læg de marinerede jordbær på pannacottaen ved servering.



I trygge hænder

Ud over at tilføre sødme bidrager sukker også med volumen og konsistens til desserter, madretter og bagværk. Derudover har sukker også unikke egenskaber, når det handler om konservering og om at fremhæve smag og farve fra frugter og bær. Saft og syltning som konserveringsmetode fik sit store gennembrud i Danmark i midten af 1800-tallet, hvor sukkeret gik fra at være et eksklusivt luksusprodukt til at være en del af husholdningen.

Få flere opskrifter og information om vores produkter på dansukker.dk/sylteskolen



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.