

❧
*Solfyldt
sommersmag*



Sommerklassiker
Syltetøj & marmelade!
Skønne kager

Sommer på glas

Snart er det tid til at høste sommerens bær, frugter og grønsager, de skønne hjemmedyrkede afgrøder skal ikke gå til spilde. Lad dig inspirere af vores skønne opskrifter på syltetøj, marmelade og chutney!

Brombærsyltetøj

2 glas. Tid: 25 minutter.

1 kg brombær
½ kg Dansukker Syltesukker
1 spsk. vand

Smagsgiver efter eget valg

1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

1. Skyl og rens bærrene. Kom bær, syltesukker og vand i en gryde. Tilsæt mørkt muscovadorørsukker efter behag.
2. Lad det koge i 5-7 minutter.
3. Skum af. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Solbærsyltetøj

2 glas. Tid: 25 minutter.

1 kg solbær
1 kg Dansukker Syltesukker
½ dl vand

1. Skyl og rens bærrene. Kom bær, syltesukker og vand i en gryde.
2. Lad det koge i 3-4 minutter.
3. Skum af. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.





På danskukker.dk kan
du nemt lave dine
egne etiketter.



Æble- blommemarmelade

2 glas. Tid: 40 minutter.

400 g blommer

400 g æbler

1 ½ dl vand

½ citron, saft af

400 g Dansukker Syltesukker

1. Skold, flå og udsten blommerne. Skær dem i mindre stykker. Skræl æblerne, fjern kernehuset, og skær æblerne i både. Vend blommer, æbler, vand og citron sammen i en gryde, og lad det simre under låg i 5-10 minutter.
2. Tilsæt syltesukker, og kog i yderligere 2 minutter.
3. Tag gryden af varmen, skum af og blend marmeladen hurtigt.
4. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Vindruemarmelade på grønne druer

2 glas. Tid: 25 minutter.

1 kg vindruer

4 spsk. friskpresset citronsaft

500 g Dansukker Syltesukker

2-3 knsp. stødt kardemomme

1. Skyl druerne, og skær dem i mindre stykker. Kom alle ingredienserne i en gryde, og lad dem koge i 5-6 minutter.
2. Skum marmeladen af, og blend den hurtigt, så der stadig er lidt stykker vindruer tilbage.
3. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.



Ferskenmarmelade med mynte

2 glas. Tid: 25 minutter.

- 1 ½ kg ferskner
- 1 kg Dansukker Syltesukker
- 1 spsk. friskpresset citronsaft

Smagsgiver

- 10 blade frisk mynte
- 1 tsk. vaniljesukker

1. Skold, flå og udsten fersknerne, og skær dem i mindre stykker.
2. Vend ferskenstykker, syltesukker og citronsaft sammen i en gryde, og lad det koge i 3-5 minutter afhængigt af, hvor modne frugterne er.
3. Tag gryden af varmen, og skum af. Blend marmeladen hurtigt, så der stadig er lidt stykker frugt tilbage. Tilsæt mynteblade og evt. lidt vaniljesukker.
4. Hæld på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Tip: Nektariner kan også sagtens bruges i denne opskrift.



Er syltetøjet klar?

Lav en test af konsistensen. Kom lidt syltetøj på en kold tallerken, så ser du hurtigt den færdige konsistens.

Blommemarmelade

2 glas. Tid: 30 minutter.


- 800 g blommer, valgfri sort
- 400 g Dansukker Syltesukker
- 2 kanelstænger

Smagsgiver efter eget valg

- 2-3 spsk. mørk rom

1. Skold, flå og udsten blommerne. Vend blommer, syltesukker og kanelstænger sammen i en gryde, og lad det koge under omrøring i 3-4 minutter.
2. Tag kanelstængerne op, og skum af. Stavblend marmeladen hurtigt, så der stadig er lidt stykker blommer tilbage.
3. Tilsæt rom efter behag, og lad det koge yderligere i 2 minutter.
4. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.





Server til ostebordet
eller som tilbehør
til burgeren.

Chorizo- og tomatmarmelade

1 glas. Tid: 30 minutter.

80 g chorizo, vegansk chorizo kan
også anvendes

1 lille rødløg

¼ chili

Olie

250 g cocktailtomater

½ citron, saft af

2 spsk. tomatpuré

1 spsk. Dansukker Mørk Sirup

½ dl vand

250 g Dansukker Syltesukker

1. Skær chorizoen i små tern. Svits dem så de får en fin, gyldenbrun farve. Stil dem til side.
2. Pil og hak rødløget. Halvér chilien, fjern kernerne og hak chilien fint. Svits i olie i en gryde.
3. Skær tomaterne i mindre stykker, og kom dem ned i gryden. Tilsæt citron, tomatpuré, sirup og vand. Svits det i ca. 3 minutter.
4. Tilsæt syltesukker og chorizo, lad det koge i ca. 5 minutter. Rør rundt med jævne mellemrum.
5. Tag gryden af varmen. Hæld på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

Tomatmarmelade

2 glas. Tid: 30 minutter.

1 kg tomater

700 g Dansukker Syltesukker

1 økologisk citron, saft og fintrevet skal

1. Skold og flå tomaterne. Fjern blomsten og kernerne. Skær tomatkødet i små stykker.
2. Vend tomatkød, syltesukker og citronsaft og -skal sammen i en gryde. Lad det koge i 7-10 minutter.
3. Tag gryden af varmen, og skum af. Hæld på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

Traditionelt tyttebærsyltetøj

2 glas. Tid: 25 minutter.

1 kg tyttebær

½ kg Dansukker Syltesukker

½ dl vand

Smags giver efter eget valg

½ bundt rosmarin, hakket

1. Skyl og rens bærrene. Kom bær, syltesukker og vand i en gryde. Tilsæt smags giver.
2. Lad det koge i 3-4 minutter. Skum af.
3. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.



Stikkelsbærsaft

ca. 1 liter. Tid: ca. 40 minutter

1 kg stikkelsbær
6 dl vand
6 dl Dansukker Økologisk Sukker

1. Rens og skyl bærrene. Kom dem i en gryde.
2. Tilsæt vand, og lad det koge under låg i 5 minutter. Mos bærrene med en ske, og kog i yderligere 5 minutter. Sigt massen, og tilsæt sukker.
3. Lad det koge et par minutter, indtil sukkeret er opløst.
4. Hæld saften på en rengjort, skoldet flaske og opbevar den i køleskabet.

Jordbærsaft med basilikum

ca 1 liter. Tid: ca. 40 minutter

1 kg jordbær
½ potte basilikum
6 dl vand
6 dl Dansukker Økologisk Sukker

1. Rens og skyl bærrene. Kom dem i en gryde og tilsæt basilikum.
2. Tilsæt vand, og lad det koge under låg i 5 minutter. Mos bærrene, og kog i yderligere 5 minutter. Sigt massen, og tilsæt sukker.
3. Lad det koge et par minutter, indtil sukkeret er opløst.
4. Hæld saften på en rengjort, skoldet flaske og opbevar den i køleskabet.



Skøn sommersaft,
smager fantastisk.





Pære- og mangochutney

1 glas. Tid: 1 time.

1 hel mango (ca. 150 g)
½ rødløg
½ hakket chili
Olie
1 tsk. revet, frisk ingefær
½ dl hvidvinseddike
2 spsk. citronsaft
1-1½ dl vand
1 dl Dansukker Brun Farin
2 pærer

1. Skræl, udsten og hak mangoen samt rødløget. Halvér chilien, fjern kernerne og hak chilien fint. Svits det sammen i olie i nogle minutter i en gryde. Tilsæt revet ingefær.
2. Tilsæt hvidvinseddike, citronsaft, vand og brun farin, og lad det koge i 10 minutter.
3. Skræl pærerne, fjern kernehuset, og skær pærerne i mindre stykker. Tilsæt det i chutneyen. Kog i yderligere 20-25 minutter.
4. Tag gryden af varmen. Kom chutneyen på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

Sommerchutney

1 glas. Tid: 1 time.

250 g kirsebær, gerne surkirsebær
250 g tomater
1 zittauerløg
2 fed hvidløg
Olie
¼ rød chili
½ dl balsamicoeddike
½ tsk. salt
1 knivspids sort peber
1 dl Dansukker Brun Farin

1. Skyl kirsebærerne, og tag stenene ud. Skold og flå tomaterne, og skær dem i mindre tern. Pil og hak løg og hvidløg og brun i en gryde i lidt olie.
2. Skyl chilien, og fjern kernerne. Hak den fint, eller skær den i tynde strimler. Bland alle øvrige ingredienserne i gryden, og kog blandingen under omrøring i 30-40 minutter.
3. Tag gryden af varmen, og hæld chutneyen på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

Tomatchutney

1 glas. Tid: 1 time.

500 g cocktailtomater
2 lille rødløg
1-2 små røde chilier
2 usprøjtede appelsiner
1 dl Dansukker Brun Farin
1 dl eddike
Olie

1. Skyl tomaterne, og skær dem over.
Pil løget, og skær det i mindre tern.
Hak chilien meget fint.
2. Skyl appelsinerne grundigt. Riv skallen
af appelsinerne og pres saften fra.
3. Brun løg, chili og appelsinskal i lidt olie.
Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad
blandingen koge i 30-40 minutter.
4. Tag gryden af varmen, og hæld chutneyen
på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og
opbevar det i køleskabet.



Grundopskrift på bærkompot

4 portioner.

Tid: 20 minutter + 2 timer i køleskab.

500 g bær

½ spsk. citronsaft

125 g Dansukker Syltesukker

Valgfri smag

Blåbær + 1 tsk. vaniljesukker

Jordbær + ½-1 spsk. frisk eller tørret lavendel

250 g jordbær + 250 g hakket rabarber

1. Kog bær og citronsaft i en gryde i 2 minutter. Tilsæt syltesukker og evt. smagsgiver, lad det koge i yderligere 5 minutter.
2. Hæld bærkompotten på et varmt, skoldet glas.
3. Lad bærkompotten køle af, og stil den derefter i køleskabet, til den er tyknet.

Kardemommeis

4 portioner.

Tid: 30 minutter + 5 timer i fryser.

4 pasteuriserede æggeblommer

1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade

1 tsk. vaniljesukker

2 dl mælk

1 ½ dl piskefløde

1 dl Dansukker Glukosesirup

½ tsk. stødt kardemomme

1. Pisk æggeblommer, rørsukker og vaniljesukker sammen i en skål.
2. Bring mælk, fløde og glukosesirup i kog i en gryde. Pisk æggemassen ned i den varme mælkeblending. Sigt gennem en finmasket si. Tilsæt kardemomme.
3. Lad blandingen køle af, inden den køres i ismaskinen eller stilles i fryseren. Kø blandingen i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.



Server med
kardemommeis
og mandelkager.



Mandelkager

ca. 45-50 stk.

Tid: 25 minutter + 5 timer iblødsætning.

100 g mandler

1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade

1 æggehvite

1. Læg mandlerne i blød i vand i mindst 5 timer.
2. Forvarm ovnen til 200°C.
3. Hæld vandet fra, og kom mandlerne i en blender. Tilsæt rørsukker. Blend, til blandingen er jævn. Tilsæt æggehviten, og blend hurtigt rundt.
4. Kom mandelblanding i en sprøjtepose, og sprøjt blandingen ud på bagepapir, eller sæt den med ske i små portioner med god afstand, ca. 2 cm i diameter.
5. Bag nederst i ovnen i ca. 4 minutter. Lad biskuitterne køle af på en rist.



Fragilité med blåbær- og hindbærmousse

10 personer. Tid: 1,5 time.

125 g hasselnødder
2 dl Dansukker Brun Farin
5 æggehvider
1 dl Dansukker Bagesukker

Blåbær- og hindbærmousse

150 g blåbær
150 g hindbær
1 dl vand
1 dl Dansukker Økologisk Sukker
2 spsk. majsstivelse
1-2 tsk. vand
5 dl piskefløde

Pynt

Dansukker Flormelis
Friske bær

1. Forvarm ovnen til 150°C.
2. Rist hasselnødderne på en tør stegepande. Læg dem på et viskestykke, og gnub så meget skal af som muligt. Blend hasselnødderne, og tilsæt løbende brun farin. Stil til side.

3. Pisk æggehviderne stive i en skål. Tilsæt derefter bagesukker, lidt ad gangen, under fortsat piskning. Vend blandingen af hasselnødder og brun farin i marengsen.
4. Fordel to tredjedele af dejen i et jævnt lag på en bageplade med bagepapir, 40x30 cm. Tegn et rektangel, 20x30 cm, på et nyt stykke bagepapir, og læg dette på en bageplade. Fordel den resterende dej herpå.
5. Bag en plade ad gangen nederst i ovnen i ca. 15-20 minutter. Lad bundene køle af.
6. Lav moussen imens. Kog bærrerne sammen med 1 dl vand i ca. 5 minutter. Tilsæt sukker, og lad det koge i yderligere 5 minutter.
7. Bland majsstivelse med 1-2 tsk. vand, og rør det ned i bærkompotten. Lad det koge i 2-3 minutter. Tag gryden af varmen, så det kan køle helt af.
8. Pisk fløden til en let skum, og vend den ned i bærkompotten.
9. Skær den store hasselnøddebund over på midten. Læg en af bundene på et fad, fordel halvdelen af moussen ud på den, og læg den næste bund på. Smør et nyt lag mousse på, og læg derefter den tredje bund på.




Pynt med friske bær,
og drys med flormelis.

Sandkage med hyldeblomstglasur

10 personer. Tid: 50 minutter.

3 ½ dl Dansukker Økologisk Sukker

250 g blødt smør

3 æg

4 ¼ dl hvedemel

1 tsk. bagepulver

Skallen af 1/2 citron, usprøjtet

Smør og rasp til sandkageformen

Glasure

3 dl Dansukker Flormelis

1 spsk. citronsaft

1 spsk. koncentreret hyldeblomstsaft

Pynt

Spiselige blomster

1. Forvarm ovnen til 175°C.
2. Pisk sukker og smør i en skål, til det er luftigt. Tilsæt et æg ad gangen under fortsat piskning.
3. Bland hvedemel og bagepulver sammen i en skål, og vend det i blandingen af sukker og smør. Riv citronskal i.
4. Smør en sandkageform, ca. 1,5 liter, og drys med rasp. Hæld dejen i formen, og bag nederst i ovnen i ca. 40 minutter.
5. Tag kagen ud, og lad den stå nogle minutter. Sæt kagen på en rist med bunden op for at få den ud af formen. Lad kagen køle af, og dæk den med et rent viskestykke.
6. Rør ingredienserne til glasuren sammen i en skål, og fordel den over kagen. Pynt med spiselige blomster.



Budapestrolle med rabarber- og jordbærcoulis

8 personer. Tid: 1 time.

Rabarber- og jordbærcoulis

100 g jordbær
100 g rabarber
100 g Dansukker Syltesukker

Budapestrolle

4 æggehvider
1 dl Dansukker Bagesukker
1 1/2 dl mandelmel
1 1/2 dl revet kokos
3 spsk. majsstivelse
1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade

Pynt

3 dl piskefløde
50 g hvid chokolade

1. Skyl jordbærerne og rabarberstilkene, og skær dem i mindre stykker. Kom dem i en gryde sammen med syltesukker, og lad det koge i 3-4 minutter. Blend og lad det køle af.

2. Forvarm ovnen til 175 °C.
3. Pisk æggehviderne stive i en skål. Tilsæt derefter bagesukker, lidt ad gangen, under fortsat piskning.
4. Bland mandelmel, kokos, majsstivelse og rørsukker i en skål, og vend det forsigtigt ned i de stiftpiskede æggehvider.
5. Sprøjt strenge ud tæt på hinanden på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag midt i ovnen i ca. 20 minutter.
6. Vend budapestrollen over på et stykke bagepapir med bunden opad, og lad den køle af på en rist. Fjern forsigtigt det papir, som rullen er bagt på, og fordel jordbær- og rabarbercoulis jævnt ud på bunden.
7. Pisk piskefløden til skum, og fordel den på coulis. Rul sammen til en rulle ved hjælp af bagepapiret. Smelt chokoladen over vandbad, og fordel den på budapestrollen.



Budapestrolle med hindbærsyltetøj og fersken

8 personer. Tid: 1 time.

Hindbærsyltetøj

200 g hindbær

100 g Dansukker Syltesukker

Budapestrolle

5 æggehvider

3 dl Dansukker Bagesukker

150 g hasselnødder

1 dl hvedemel

2 spsk. kakao

Pynt

3 dl piskefløde

2 ferskner

50 g mørk chokolade

Friske hindbær

1. Lav hindbærsyltetøjet, helst dagen før. Skyl hindbærerne, og kog dem i en gryde sammen med syltesukker i 3-4 minutter. Skum af, og kom det på et varmt, skoldet glas. Luk glasset og opbevar det i køleskabet.

2. Forvarm ovnen til 175°C.
3. Pisk æggehviderne stive i en skål. Tilsæt derefter bagesukker, lidt ad gangen, under fortsat piskning.
4. Blend hasselnødderne, og bland dem i en skål sammen med hvedemel og kakao. Vend forsigtigt blandingen i de stiftpiskede æggehvider.
5. Sprøjt strenge ud tæt på hinanden på en bageplade beklædt med bagepapir. Bages midt i ovnen i ca. 20 minutter.
6. Vend budapestrollen over på et stykke bagepapir med bunden opad, og lad den køle af. Fjern forsigtigt det papir, som rullen er bagt på, og fordel hindbærsyltetøjet jævnt ud på bunden.
7. Pisk piskefløden til skum, og fordel den på syltetøjet. Skyl og udsten fersknerne, og skær dem i mindre stykker. Fordel ferskenstykkerne på flødeskummet. Rul sammen til en rulle ved hjælp af bagepapiret.
8. Smelt chokoladen over vandbad, og fordel den på budapestrollen. Pynt med friske hindbær.



Dansk Bagesukker

er meget finkornet sukker, som opløses hurtigt og tilfører mere luft og dermed mere volumen til dejen ved piskning.



Sommerkage med brombærcreme og chokolade

Ca. 30 stk. Tid: 1 time.

200 g marcipan
2 æggehviler
1 dl Dansukker Brun Farin

Smørcreme

5-6 spsk. brombærpuré (ca. 200 g brombær)
1 æggeblomme
3 dl Dansukker Flormelis
200 g blødt smør

Topping

200 g hvid eller mørk chokolade

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Riv marcipanen på et reivejern, og pisk det sammen med æggehviler og brun farin i en skål.
3. Fordel blandingen ud på en bageplade beklædt med bagepapir, ca. 20 x 30 cm.
4. Bag i den nederste del af ovnen i 10-12 minutter, afhængigt af hvor sej bunden skal være. Kortere tid giver sejere bund. Køl af.
5. Lav smørcremen. Varm brombærrene op i en gryde under omrøring, og sigt derefter kernerne fra, så der kun er brombærpuré tilbage i en skål. Køl puréen af.
6. Pisk æggeblomme og flormelis sammen i en skål. Kom det bløde smør i lidt ad gangen, og pisk i ca. 10 minutter. Tilsæt brombærpuréen og pisk, til blandingen er jævn og luftig. Lad blandingen stå i køleskab i 20 minutter.
7. Fordel smørcremen jævnt ud på bunden. Stil i fryseren, og smelt chokoladen over vandbad.
8. Fordel chokoladen over smørcremen, og stil det i køleskabet. Skær kagen i mindre stykker inden servering.

Kringle med marcipan og stikkelsbær

25-30 stykker. Tid: 1,5 time.

Dej

50 g gær
200 g blødt smør
5 dl hvedemel
2 spsk. Dansukker Bagesukker
2 æg

Fyld

150 g marcipan
1 dl Dansukker Brun Farin
100 g blødt smør
200 g stikkelsbær

Pynt

Æg
Mandelflager
Dansukker Perlesukker

1. Smuldr gæren, og del smørret i mindre stykker. Kom alle ingredienser til dejen i en foodprocessor. Kør maskinen, til dejen er jævn, og lad dejen hvile i 15 minutter.
2. Tilbered fyldet. Riv marcipanen, og pisk det sammen med brun farin og smør i en skål, til massen er jævn.
3. Ælt dejen på et meldrysset bord, og del den i tre dele. Rul hvert stykke ud til et rektangel, ca. 20x35 cm.
4. Fordel fyldet i midten af rektanlet, og kom stikkelsbær på. Buk kanterne over fyldet, og læg kringlerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Dæk med et rent viskestykke, og lad hæve i ca. 40 minutter.
5. Forvarm ovnen til 200°C. Pensl stængerne med pisket æg, og strø mandelflager og perlesukker over.
6. Bag stængerne i midten af oven i ca. 20 minutter. Lad kringlerne køle af på en rist, og skær dem derefter i mindre stykker.



BRUN FARIN er en blanding af sukker og rørsukkersirup. Brun Farin har med sin aromatiske smag en bred anvendelse i køkkenet som for eksempel i Irish Coffee, drys på ymer, glasering af skinke, topping på drømmekage og brunsviger samt i saucer og marinader.

ØKOLOGISK SUKKER Det økologiske sukker fra danske økologiske sukkerroer har samme kvalitet og egenskaber som almindeligt sukker. Det, der adskiller de økologiske sukkerprodukter fra vores ordinære produkter, er dyrkningen. Ved økologisk dyrkning får jorden sin næring fra naturlige gødningsmidler, og bekæmpelse af ukrudt sker manuelt.

SYLTESUKKER indeholder de ingredienser der behøves til at lave syltetøj; sukker, pektin fra citrusfrugter, citronsyre og kaliumsorbat. Ved hjælp af Syltesukker kan man lave syltetøj og marmelade på nogle få minutter. Det eneste du tilsætter er bær og lidt vand.

DANSK BAGESUKKER er meget finkornet sukker, produceret af danske roer. På grund af de meget fine korn opløses det hurtigt, tilfører mere luft og dermed mere volumen ved piskning. Velegnet til al bagning men især marengs, lagkagebunde og cupcakes.



FOTOGRAF: CAROLINE TENGEN.