

Dan 
Sukker

Sylt selv

Slip din indre gourmet løs
med seks sylteopskrifter
og to bageopskrifter med
sommerens bær





Blommemarmelade

Uanset, om du bruger røde, blå eller gule blommer, så får din hjemmelavede blommemarmelade en smuk farve. Denne marmelade har en dejlig syrlighed, som gør den velegnet på en surdejsbolle – også med ost.

Ingredienser

500 g blommer skåret i mindre stykker

½ vaniljestang

175 g Dansukker syltesukker

Sådan gør du

Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og bland disse med lidt af syltesukkeret.

Kom derefter det hele ned i en gryde samme med de udskårne blommer og bring dette i kog. Lad det koge ved jævn varme i 15-20 min. Skum evt. af med en hulske inden gryden tages af varmen.

Når marmeladen er kølet lidt af, hældes den på et skoldet glas. Husk at lukke låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til opbevaring i køleskabet.



Hvis frugten flyder ovenpå, kan det skyldes for kort kogetid. Lad det varme syltetøj køle af i gryden i 15 minutter og rør rundt engang imellem, så frugten fordeler sig jævnt.



Grøn tomatmarmelade

Denne sur-søde tomatmarmelade af grønne tomater – fx Datterino verde – passer godt til både grillet kød, tapas og ostebordet.

Ingredienser

500 g grønne tomater
3 spsk. friskpresset citronsaft
2 tsk. citronskal (usprøjtet)
1 stjerneanis
250 g Dansukker syltesukker

Sådan gør du

Skær tomaterne i små tern og kom dem i en gryde sammen med citronsaft, citronskal og stjerneanis. Kog det under låg ved svag varme i ca. 15 min. Husk at røre i gryden en gang imellem.

Tilsæt syltesukkeret, rør rundt og lad det hele koge uden låg i ca. 3 min. Skum evt. af med en hulske. Hæld marmeladen på et skoldet glas og lad det køle af. Sæt låg på, så det slutter tæt og opbevar glasset i køleskabet.



Syltning behøver ikke kun være med frugt og bær. Prøv fx med grøntsager og server dit hjemmesylt til det salte køkken. Ikke for at forsøde, men som smagsforstærkning.

Figenmarmelade

Friske figner har en kort holdbarhed. Så når sæsonen rammer, og fignerne er mange, kan hjemmesyltning sikre, at hele høsten bliver udnyttet og nydt.

Ingredienser

½ kg friske figner

1 vaniljestang

2 dl vand

350 g Dansukker syltesukker

Citronsaft

Sådan gør du

Flæk vaniljestangen og skrab vaniljekornene ud. Kom vaniljestang og -korn i en gryde med vand og sukker og bring det i kog. Lad det koge, indtil sukkeret er opløst.

Skyl fignerne, fjern stilk og blomst og skær dem i kvarte, inden de kommes i sukkervandet. Lad det hele simre uden låg i ca. 15 min. Skum evt. af undervejs med en hulske og smag til med citronsaft.

Hæld marmeladen på et skoldet glas og sæt låg på, så det slutter tæt.



Syltetøj er grundlæggende blot frugt kogt med sukker. Men eksperimenter også med tilsætning af andre smage. Fx kanel, vanilje, kardemomme, chili eller krydderurter.





Rustik rabarberkompot

Rustik rabarberkompot skal laves over to dage og er god som topping på skyr, græsk yoghurt og havregrød – eller direkte på et ristet groft brød.

Ingredienser

600 g rabarber

250 g Dansukker syltesukker

1 vaniljestang

Revet skal og saft fra 1 appelsin

¼ dl vand

Sådan gør du

Dag 1: Skær rabarberne i mindre stykker og kom sukker og rabarber lagvis i en gryde – startende og sluttende med sukker. Flæk vaniljestangen og læg den i gryden indimellem rabarberne. Kom til sidst revet appelsinskal og -saft hen over blandingen. Lad gryden stå tildækket natten over.

Dag 2: Tilsæt vand og opvarm kompotten ved middelhøj varme, indtil sukkeret er opløst. Rør forsigtigt i gryden, så rabarberne ikke bliver ødelagt. Skru derefter op på høj varme og kog i 5-7 min., indtil kompotten har nået sit geleringspunkt. Skum evt. af undervejs med en hulske. Hæld kompotten på skoldede glas og sæt låg på, så det slutter tæt. Opbevar i køleskabet.



Forlæng holdbarheden på dit hjemmesylt. Afskum syltetøjet, inden det hældes på glas. Vask og skold både glas og låg. Fyld helt op til kanten af glasset.

Æblesyltetøj

Når haverne og butikkerne bugner af æbler, er det oplagt at sylte de æbler, du ikke får spist. Æblesyltetøj smager skønt på et stykke groft knækbrød, som topping på morgenskyr eller som fyld i kager.

Ingredienser

300 g æbler fx af sorten Elstar, uden skræl og kernehus

Saften af 1 citron

½ vaniljestang

125 g Dansukker syltesukker

Sådan gør du

Skær æblerne i mindre stykker, kom dem i en gryde med citronsaften og bring det i kog. Lad det simre under låg til æblerne er møre – ca. 10 minutter. Husk at røre i gryden undervejs.

Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og bland disse med lidt af syltesukkeret. Kom derefter det hele ned i gryden med æbler og citronsaft, og lad det småkoge i 5-7 min. under låg. Rør i gryden i ny og næ og skum evt. af med en hulske.

Hæld syltetøjet på et skoldet glas og luk låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til opbevaring i køleskabet.



Syltesukker kan også bruges i sylteopskrifter, hvor der blot står "sukker". Syltesukker er hvidt sukker tilsat fortykning og konservering. Og indeholder alt, hvad du skal bruge.



Rød tomatmarmelade

Denne syrlig-søde tomatmarmelade passer perfekt til ost og som tilbehør til stegt kylling eller indiske retter, hvor du ellers ville bruge mangochutney.

Ingredienser

1 kg cherrytomater	3 spsk. finthakket timian
600 g Dansukker syltesukker	2 spsk. finthakket rosmarin
1 vaniljestang	¼ tsk. groft salt
2 dl æblecidereddike	

Sådan gør du

Skær tomaterne i små tern, kom dem sammen med sukker i en gryde og bring blandingen i kog under omrøring. Skru ned til svag varme, tilsæt derefter vaniljekorn og -stang og kog under låg i ca. 1 time.

Skru op til jævn varme, tag låget af og kog videre i ca. ½ time. Rør med jævne mellemrum, særligt mod slutningen, og skum evt. af med en hulske. Tilsæt æblecidereddike, krydderurter samt salt og kog ved jævn varme yderligere i ca. ½ time under jævnlig omrøring.

Tag gryden af varmen og fjern vaniljestangen. Hæld marmeladen på et skoldet glas og luk låget, så det slutter tæt, inden glasset stilles til afkøling.



Syltet frugt og bær forbindes ofte med marmelade eller kompot til dessert, men eksperimenter også med at bruge det som tilbehør til kød og grøntsager.







Jordbærkage

En klassiker, der vil glæde alle på en lun sommerdag.
Brug en tærteform med en diameter på ca. 22 cm.

Ingredienser

Kagecreme

½ vaniljestang
4 æggeblommer
320 g sødmælk
100 g Dansukker sukker
27 g majsstivelse

Mandelmærdej

200 g hvedemel
150 g smør
100 g Dansukker sukker
50 g mandelmel
1 æg

Mandelcreme

80 g Dansukker flormelis
80 g smør
1 æg
80 g mandelmel
10 g majsstivelse
125 g kold kagecreme

Pynt

200 g piskefløde
100 g smeltet chokolade 70%
500 g jordbær

Sådan gør du

Kagecreme: Flæk vaniljestangen på langs, skrab kornene ud og put dem i en gryde sammen med mælken og vaniljestangen. Varm det forsigtigt op til kogepunktet. I en skål røres æggeblommerne kraftigt sammen med sukkeret – til blandingen bliver hvid. Stop med at piske, mens majsstivelse tilsættes, og hæld derefter den varme mælk i under piskning. Kom blandingen tilbage i gryden og varm den op under omrøring ved svag varme. Lad cremen koge i ca. 1 minut under kraftig piskning, så den ikke brænder på. Sigt cremen, hæld den over i en skål, dæk den med husholdningsfilm og stil den i køleskabet i 2-3 timer – til den er helt afkølet.

Mandelmærdej: Ælt smørret blødt i en skål. Hæld resten af ingredienserne i skålen og ælt dejen hurtig sammen, til den er ensartet. Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile på køl i minimum 1 time.

Mandelcreme: Rør smør og flormelis luftigt inden mandelmel og majsstivelse røres i. Kom ægget i, tilsæt den kolde kagecreme og rør det hele sammen.

Bagning af mærdejen: Rul dejen tyndt ud (ca. 2 mm i tykkelse), kom den i formen og tryk den rundt om kanten, så der er mindst 1½ cm, der hænger ud over. Stil formen i køleskabet i minimum 1 time og bag derefter tærten ved 190 grader i ca. 5 minutter. Tag tærteformen ud af ovnen og kør en kagerulle over den letbagte dej på kanten, så der kommer et flot skæresnit. Kom mandelcremen oven på tærtebunden og glat den ud. Bag tærten videre ved 180 grader i ca. 15-20 minutter, indtil overfladen er gylden og fast.

Pynt: Pensl den bagte mandelcreme med smeltet chokolade og lad chokoladen stivne. Pisk fløden til flødeskum og rør det forsigtig sammen med den resterende kagecreme. Smør cremen ud oven på den afkølede kage. Skær de rengjorte jordbær i halve og dæk kagen med disse.





Prøv også med
andre marmelader
end hindbær

Hindbærsnitter

Hjemmelavede hindbærsnitter smager pragtfuld med hjemmelavet marmelade, men de kan også laves i en hurtig vending med færdiglavet marmelade.

Ingredienser

Dej

½ vaniljestang
350 g hvedemel
50 g mandelmel
100 g Dansukker sukker
100 g Dansukker flormelis
250 g smør
1 æg

Hindbærmarmelade

¼ vaniljestang
100 g Dansukker syltesukker
200 g hindbær
2 spsk. citronsaft
2 strimler økologisk citronskal
1 spsk. vand

Pynt

200 g Dansukker flormelis
2 spsk. vand
Dansukker perlesukker
Rød skovsyre



Hvorfor ikke prøve hindbærsnitter med andet end hindbærmarmelade? Brug de bær og frugter, du har ved hånden; fx rabarber, æbler, jordbær eller blåbær.

Sådan gør du

Dej: Flæk vaniljestangen på langs, skrab vaniljekornene ud, og bland med lidt sukker, så de ikke klumper. Bland hvedemel, mandelmel, sukker, flormelis og vaniljekorn i en stor skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det ind i melblandingen med fingrene. Når dejen er blevet til en masse krummer, tilsættes ægget, og dejen samles hurtigt men ensartet. Del dejen i to lige store portioner. Rul først den ene portion ud til en firkantet plade mellem to stykker bagepapir i ca. 3 mm tykkelse og gør derefter det samme med den anden portion (de skal have samme størrelse). Del igen dejen på langs ved at skære igennem bagepapiret med en skarp kniv, og lad de 4 plader hvile i køleskabet i ca. 1 time.

Hindbærmarmelade: Flæk vaniljestangen på langs, skrab vaniljekornene ud og bland med en skefuld af syltesukkeret. Varm hindbær (frosne eller friske), vaniljesukker, den tomme vaniljestang, citronsaft, citronskal og vand langsomt op i en tykbundet gryde. Lad det simre i 3-4 minutter, tilsæt resten af syltesukkeret, giv syltetøjet et opkog i 4-5 minutter, mas bærrene og hæld blandingen på et skoldet syltetøjsglas. Lad det køle af.

Forvarm ovnen til 175 grader ved varmluft. Tag dejpladerne ud af køleskabet, fjern det øverste lag bagepapir, sæt dem i ovnen, og lad dem bage i ca. 20 minutter – indtil overfladen er gylden. Tag pladerne ud af ovnen, og lad dem køle helt af på en rist. Skær pladerne forsigtigt igennem med en brødkniv i lige store stykker ca. 5 cm brede. Rør en tyk glasur og smør derefter hindbærmarmelade på halvdelen af pladerne og glasur på de andre. Læg pladerne sammen med glasuren øverst. Drys med perlesukker, inden glasuren størkner, og pynt evt. med skovsyre.

Syltetøj på ingen tid

Du skal blot bruge bær og vand, så får du et langtidsholdbart færdigt produkt med en god konsistens, uanset om du laver almindeligt syltetøj, syltetøj med lavt sukkerindhold eller marmelade. Du vælger selv frugter og bær. Syltetøjet bliver bedst, hvis du ikke fordobler mængden, men laver én portion ad gangen, jf. tabellen.

	Syltetøj/ marmelade	Syltetøj/marmelade med lavt sukkerindhold	Citrus marmelade
Bær/frugt	1 kg	2 kg	1 kg
Syltesukker	1 kg	1 kg	1 kg
Vand	–	–	4 dl
Kogetid	2-5 min.	2-5 min.	15 min.

Sådan gør du

1. Bland rensede og skyllede bær (friske, optøede eller frosne).
Mos eller hak større bær og frugter. Eller blend dem.
2. Tilsæt syltesukker og evt. vand (citrusmarmelade). Kog under omrøring i 2-5 minutter. Hvis der bruges faste bær og frugter, så øges kogetiden til 10 minutter, dog 15 minutter for citrusfrugter. Skum af.
3. Hæld på varme, rengjorte glas. Luk glasset tæt. Opbevares køligt. Åbnede glas skal opbevares koldt. Uåbnede glas er holdbare ved stuetemperatur, men farve og smag bevares bedst, hvis syltetøjet opbevares mørkt og køligt.

Brug sæsonerne

I Danmark kan du – afhængig af landskab og årstid – samle fx blåbær, brombær, vilde hindbær og solbær, tyttebær, kirsebær, hyben, hyldebær, vilde æbler, havtorn, mirabeller og mange andre sunde, velsmagende bær og frugter. Så du har rig mulighed for at kaste dig ud i din egen marmelade, syltetøj, kompot eller chutney. Prøv dig frem med dine yndlingsbær og -frugter og eksperimenter med forskellige krydderurter. Brug også overskydende frugt og bær fra haven, sommerhuset eller frugtskålen.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Blommer								●	●			
Brombær								●	●			
Hindbær								●	●			
Hyldebær									●	●		
Mirabeller							●	●	●			
Kirsebær							●	●				
Hyben								●	●	●		
Rabarber				●	●	●		●	●	●		
Havtorn								●	●			
Solbær								●	●			
Tyttebær								●	●			
Blåbær							●	●	●			
Æbler*	●	●	●	●				●	●	●	●	●
Ribs							●	●				
Jordbær						●	●					
Stikkelsbær						●	●	●				
Pærer*								●	●	●	●	

* afhængig af sort

Vi har gjort det nemt at være kreativ

Med syltesukker fra Dansukker kan du lave syltetøj, marmelade, kompot og chutney på ingen tid – og som du kan li' den. Syltesukker indeholder alle de ingredienser, du skal bruge. Tilsæt blot bær, frugter og lidt kreativitet. Hvidt sukker fra den danske sukkerroe kan blandt andet bruges til bagning af kager og desserter og et væld af andre søde formål.

