

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Bagesukker gør bagningen lettere!

6 lækre bageopskrifter!



NYHED!





Marengs ca. 40 stk.

3 æggehviler
2 dl Dansukker Bagesukker
3 dråber citronsaft
Rød frugtfarve

1. Pisk æggehviler, citronsaft, frugtfarve* og en deciliter af bagesukkeret til et fast skum, med en elpisker.
2. Vend forsigtigt resten af bagesukkeret i blandingen. Fyld blandingen i en sprøjtepose, og sprøjt små toppe ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 125 °C i ca. 1 time.

*Ønsker man en mere ujævn farve, som på billedet, røres farven forsigtigt i til sidst.

Rosinmuffins 12 stk.

1/2 dl rosiner
1/2 dl rom eller appelsinjuice
150 g smør eller margarine
2 dl Dansukker Bagesukker
3 æg
2 dl hvedemel
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
1 tsk. bagepulver

1. Læg rosinerne i en skål, og hæld rom eller juice over og lad det stå natten over.
2. Rør fedtstof og Bagesukker sammen. Tilsæt æggene, ét ad gangen, mens du rører kraftigt. Bland de tørre ingredienser, og vend dem ned i massen sammen med rosinerne. Fordel massen i formene. Bages på nederste rille i ovnen ved 200 °C i ca. 15–20 minutter. Kagerne kan fryses

Rosinmuffins



*Verdens bedste
roulade*



Verdens bedste roulade

15 stykker

- 3 æg
- 2 dl Dansukker Bagesukker
- 2 dl hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 2 spsk. kogende vand

Forslag til fyld:

- 100-150 g syltetøj, frugtmos eller marmelade
- 2 1/2 dl piskefløde, 1 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade, 150 g friske bær
- 200 g kvark, 1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker, saft og revet skal fra 1 citron

1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt.
2. Bland mel og bagepulver og vend det i æggene sammen med vandet. Hæld dejen i en smurt bradepande eller en bradepande beklædt med bagepapir.
3. Bag dejen midt i ovnen ved 250 °C i ca. 5 minutter. Vend den ud på et stykke bagepapir med sukker. Smør det valgte fyld på og rul rouladen sammen på langs. Stil den i køleskabet.

Hvis du kommer lidt kanel og nelliker i dejen og bruger tyttebær eller tranebær som fyld, får du en lækker juleroulade. Tyttebær- eller tranebærsyltetøj kan blandes med flødeskum, kvark eller cremefraiche.



Bondekager

ca. 70 stk.

- 1 tsk. natron
 - 1 spsk. vand
 - 5 1/2 dl hvedemel
 - 2 dl Dansukker Bagesukker
 - 1 spsk. Dansukker Muscovadosirup
 - 3/4 dl (50 g) skoldede, grofthakkede søde mandler
 - 200 g blødt smør eller margarine
1. Rør natronen ud i vand. Bland alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen til en jævn dej. Form dejen til to ruller, 5 cm i diameter, som rulles ind i plastfolie og hviler i køleskabet i ca. 30 minutter.
 2. Skær rullerne i 1/2 cm tykke skiver, og læg dem på bageplader med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 200 °C i ca. 6-7 minutter til kagerne er blevet gyldenbrune.

Lækker og hurtigt lavet æblekage

10-12 stykker

- 6 dl hvedemel
- 4 tsk. bagepulver
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker
- Fairtrade
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 3 dl Dansukker Bagesukker
- 150 g blødt smør eller margarine
- 4 dl tykmælk eller yoghurt
- 2-3 skrællede æbler skåret i både
- Topping
- 3 spsk. Dansukker Rørsukker

1. Bland alle de tørre ingredienser i en skål. Tilsæt fedtstoffet i små stykker samt tykmælken, og ælt det sammen til en dej.
2. Hæld dejen i en smurt og melet springform, ca. 2 liter. Stik æblebådene ned i dejen. Drys rørsukker over, og bag kagen midt i ovnen ved 200 °C i ca. 45 minutter.

Pavlova *ca. 8 portioner*

- 6 æggehviter pasteuriserede
- 1/2 knivspids salt
- 5 dl Dansukker Bagesukker
- 2 tsk eddike
- 1 tsk Dansukker Vaniljesukker
- Fairtrade
- Fyld
- 3 dl piskefløde
- 300 g frugter eller bær
- efter eget valg

1. Pisk æggehviter og salt til en fast skum. Pisk 3/4 af bagesukkeret i, og fortsæt med at piske, indtil massen er stiv. Vend vaniljesukker, eddike og resten af bagesukkeret i.
2. Klip en cirkel på ca. 30 cm i diameter ud af et stykke bagepapir. Fugt papiret med vand, og læg det på en plade. Læg marengsen op på papiret med en ske et stykke inde på papiret. Bages midt i ovnen ved 100 °C i ca. 1 1/2 time. Kagen skal være tør udvendig og sej indeni.
3. Fjern papiret, og lad kagen køle af på en rist. Pisk fløden stiv, og læg den på kagen lige inden servering. Pynt med frugter eller bær efter eget valg.



Pavlova





Dansukker Bagesukker er et nyt spændende produkt velegnet til bagning.

Et meget finkornet sukker, produceret af danske roer. På grund af de meget fine krystaller opløses det hurtigere og tilfører mere luft og dermed mere volumen ved piskning.

Særlig velegnet til al bagning, men især marengs, lagkagebunde, småkager og cupcakes. Bagesukker gør bagningen lettere!

Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1,
1014 København K
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50,
telefonetid 9-12,
forbrugerkontakt@dansukker.dk
Abonnér på vores nyhedsbrev:
www.dansukker.dk



Find inspiration i vores opskrifts-app,
i vores iPadmagasin og på Facebook.