

Jul med nye smagsretninger

Slik, bagværk, dessert og drikke,
der skaber nye traditioner.

**Dan
Sukker**
LAD DIG INSPIRERE



Juleslik

Det er lige så lækkert at servere som at give væk. Lad hele familien hygge sig med at fremstille de sødeste sager!



Chokoladetrøffel med stjerneanis

50 stk.

Cremede og luksuriøse med bid.

200 g mælkechokolade
250 g mørk chokolade
2 dl piskefløde
3 stk. stjerneanis
3 spsk. Dansukker Muscovadosirup
Kakao

1. Beklæd en form (20x20 cm) med bagepapir.
2. Hak chokoladen.
3. Varm piskefløden op sammen med stjerneanis, så den næsten kommer i kog. Tag blandingen af kogepladen, og lad den hvile i fem minutter.
4. Varm fløden op igen, og rør den hakkede chokolade og siruppen i. Tag stjerneanissen op.
5. Hæld blandingen i formen beklædt med bagepapir.
6. Dæk med plastfolie, og lad det stå i køleskabet i mindst 24 timer.
7. Skær ud i 50 - 60 stykker, og drys med kakao.

Julestænger

15 stk.

Nemme, fantasifulde og farvestrålende.

2½ dl Dansukker Sukker
½ dl vand
½ dl Dansukker Glukosesirup

1. Bland sukker, vand og sirup i en kasserolle.
2. Varm blandingen op til ca. 160°.
3. Tilsæt smag, farve og pynt efter eget valg.
4. Læg slikkepindspinde på et stykke bagepapir, og hæld forsigtigt sukkerlagen over.
5. Lad det køle helt af. Opbevares tørt og køligt.



Romkugler

50 stk.

Voksenslik med en smag af Caribien.

150 g smør
150 g mørk chokolade
3 æg
1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
½ tsk. flagesalt
2 dl hvedemel
2 spsk. mørk rom (kan erstattes med 2 spsk. Dansukker Muscovadosirup)
Dansukker Perlesukker til at rulle kuglerne i

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Beklæd en form (20x20 cm) med bagepapir.
3. Smelt smørret i en kasserolle, tag den af kogepladen, og tilsæt den hakkede chokolade.
4. Pisk æg, sukker, vaniljesukker og salt i en stor skål.
5. Tilsæt chokoladen, og vend melet i.
6. Hæld dejen i formen, og bag i ovnen i ca. 10 minutter.
7. Lad kagen køle helt af.
8. Smuldr kagen ned i en stor røreskål, og tilsæt rommen under omrøring ved lav hastighed.
9. Rør, til blandingen begynder at hænge sammen, og man kan forme kugler af den.
10. Form til kugler, og rul dem i perlesukkeret.



Når det gælder juleslik, er der ingen regler! Eksperimenter' gerne med nye smagsretninger og former.



Lakridskaramel med mandel

1 lille plade

En sprød kombination mellem sødt og salt.

3 dl Dansukker Sukker 2 dl hakkede mandler
1 dl Dansukker Lys Sirup 1 dl knust Tyrkisk Peber
2 dl piskefløde

1. Rør sukker, sirup og piskefløde sammen i en tykbundet kasserolle, og lad det koge op. Rør rundt af og til.
2. Skru ned for varmen, og lad det simre i ca. 20-30 minutter (134°), til blandingen er blevet sej.
3. Hak mandlerne, og knus Tyrkisk Peber imens, og læg halvdelen på en plade beklædt med bagepapir.
4. Når karamellen er klar, blandes den sidste portion mandler og Tyrkisk Peber i, og det hældes over pladen.
5. Lad det køle af ved stuetemperatur.
6. Bryd karamellen i mindre stykker, og opbevar dem i et glas med mellemlægspapir mellem hvert lag, så de ikke hænger sammen.

Kandiserede æbler

8 stk.

Klassiske sød/syrlige julelækkerier.

8 små, røde æbler
8 blomsterpinde i træ eller ispinde

Lage:

3 dl Dansukker Sukker
1½ dl vand
2 spsk. Dansukker Glukosesirup

1. Fjern stilken og blomsterfæstet fra æblerne. Tør omhyggeligt æblerne af, og stik en blomsterpind gennem hvert æble fra blomsterfæstet til stilken. Kom olie på et stykke bagepapir.
2. Bland sukker, vand og glukose i en kasserolle, og lad det koge ved svag varme, til sukkeret er opløst. Skru derefter op for varmen, så lagen koger godt. Kontrollér, om blandingen er færdig, ved at dykke en pind i lagen og holde den under rindende koldt vand. Lagen er færdig, hvis den stivner og bliver hård.
3. Dyp æblerne i den varme lage. Vend dem over kasserollen, til al overflødig lage er dryppet af. Stil æblerne på det smurte bagepapir, og lad lagen stivne.



Sure hindbærstrimler

Ca. 20 stk.

Nye, sjove favoritter – f.eks. gode i julestrømpen.

200 g frosne hindbær ½ tsk. citronsyre
10 blade husblas
1½ dl Dansukker Sukker **Pynt:**
½ dl Dansukker Sukker 1½ dl Dansukker Sukker
½ dl Dansukker Lys Sirup 1 knsp. citronsyre
1½ dl vand Skal af 1 lime

1. Beklæd en plade med olieret bagepapir.
2. Tø hindbærrene op, og passér dem gennem en finmasket si, så du får 1 dl hindbærpuré.
3. Læg husblasen i koldt vand, stil derefter til side.
4. Rør hindbærpuré, sukker, sirup og vand sammen i en kasserolle, og lad det koge op ved høj varme. Lad det koge i 5-6 minutter, og tag derefter kasserollen af kogepladen.
5. Klem vandet ud af husblasen, og rør den ned i den varme hindbærblanding.
6. Tilsæt citronsyre, og rør rundt.
7. Smør blandingen tyndt ud på pladen med en paletkniv. Lad det køle af ved stuetemperatur i mindst 2 timer.
8. Bland sukker, citronsyre og limeskal.
9. Skær massen i ca. 2 cm brede strimler med en skarp kniv, og vend dem i sukkerblandingen.
10. Opbevar strimlerne i et stort glas uden låg ved stuetemperatur.



Bagværk

Byd på noget velkendt og alligevel anderledes til julekomsammen! Alternativerne og smagsretningerne er mange.



Chokoladesnitter

40 stk.

Elegante småkager, som skal være lidt til den seje side.

175 g smør
2½ dl Dansukker Sukker
3 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
4 spsk. Dansukker Muscovadosirup
5 spsk. kakao
3½ dl hvedemel
4 tsk. bagepulver
Skal fra en halv grundigt skyllet appelsin
1 æg til pensling
Dansukker Perlesukker som pynt

1. Sæt ovnen på 200°.
2. Rør smør, sukker, vaniljesukker og sirup luftigt.
3. Tilsæt de tørre ingredienser.
4. Rul dejen til ca. 1 cm brede ruller. Læg dem på en plade med bagepapir, og tryk dem flade.
5. Pensl med æg, og strø perlesukker på.
6. Bages i ovnen i 10-12 minutter. Tag rullerne ud, og lad dem køle af. Skær stykker på skrå, mens længderne stadig er lidt varme.

Krumkager med tyttebærsmørcreme

Ca. 20-25 stk.

De italienske cannolis på en ny, syrlig måde

1½ dl smeltet smør
1½ dl Dansukker Sukker
3 dl hvedemel
3 dl dansk vand eller almindeligt vand

1. Rør smør, sukker og mel sammen til en dej uden klumper, tilsæt vand undervejs.
2. Varm krumkagejernet op, og smør det omhyggeligt til første gang, det skal bruges.
3. Kom ca. 1 spsk. dej i jernet, tryk sammen, bag i 1-3 minutter afhængigt af varmen.
4. Fjern med en paletkniv, og rul hurtigt sammen.

Smørcreme:

200 g blødt smør
5 dl Dansukker Flormelis
3 spsk. tyttebærpulver eller tyttebærsyltetøj
100 g friskost

1. Pisk smørret hvidt. Tilsæt flormelis, tyttebærpulver og friskost.
2. Pisk lidt endnu.
3. Hæld cremen i en sprøjtepose, og sprøjt i enderne på krumkagerne.



Rosin-macarons

30 stk.

En julet cookie af sprød macarondej med rosiner og valnødder.

4 æggehvider
1 dl Dansukker Sukker
100 g rosiner
100 g hakkede valnødder
100 g mandelmel

1. Pisk æggehviderne stive, og tilsæt sukker under konstant omrøring.
2. Rør, indtil blandingen er hvid og blank.
3. Sæt ovnen på 150°, og læg bagepapir på en bageplade.
4. Kom forsigtigt rosiner, valnødder og mandelmel i æggehviden.
5. Sæt dejen på pladen i små toppe ved hjælp af teskeer. Der skal være god afstand mellem toppene.
6. Bag dem i ca. 25 minutter. Lad dem køle helt af, og opbevar dem tørt.



Farv stykker af stivnet sukker og spis dem, som de er – eller brug dem, som dekoration.



Naked Frozen Cake

1 kage, 8–10 portioner

En dramatisk og himmelsk god hyldest til vinteren.

Kagebund, 3 stk.	7½ dl hvedemel
225 g blødt smør	2 spsk. Maizena
4 dl Dansukker	2 tsk. bagepulver
Bagesukker	1 tsk. salt
1 dl Dansukker Lys Sirup	1½ dl mælk
5 æg	

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Smør tre runde forme (16–20 cm i diameter).
3. Pisk smør, sukker og lys sirup lyst og cremet i en stor skål.
4. Tilsæt et æg ad gangen.
5. Sigt mel, Maizena, bagepulver og salt i sammen med mælken, og rør til en jævn dej.
6. Fordel dejen i de tre forme, og bag i 35–40 minutter.

Syltetøj:

500 g friske bær (f.eks. hindbær eller blåbær)
3 dl Dansukker Syltesukker

Bland bær og syltesukker i en gryde, og lad det koge i 5–10 minutter afhængigt af bærtype. Syltetøjet skal blive forholdsvis fast. Lad det køle af.

Creme cheese-frosting:

100 g blødt smør
300 g friskost
6 dl Dansukker Flormelis
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
3 tsk. brunkagekrydderi

Pisk alle ingredienserne sammen.

Isbjerg-pynt:

2½ dl Dansukker Sukker
½ dl vand
60 g (½ dl) Dansukker Glukosesirup

1. Kog sukker, glukosesirup og vand, til det når en temperatur på ca. 160°.
2. Tilsæt blå farve.
3. Hæld sukkerlagen ud på et stykke bagepapir, og lad den køle helt af. Knæk i mindre stykker.

Montér kagen:

Halvér kagebundene, hvis de bliver for tykke. Kom et lag syltetøj på bunden næsten ud til kanten. Kom de sidste kagebunde og syltetøj på. Kom frosting på toppen af kagen, og pynt med isbjerg og krymmel efter eget valg.

Chokoladekage Rocky Road

10–12 stykker

Både sød, salt og farvestrålende. Perfekt til julekaffen.

100 g smør
100 g hakket mørk chokolade
3 æg
1½ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
½ dl Dansukker Lys Sirup
2 dl hvedemel
2 dl chokoladeknapper
2 dl mini-marshmallows
2 dl jordnødder eller cashewnødder

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Smør en springform (22–26 cm i diameter).
3. Smelt smørret, tag af kogepladen, tilsæt den hakkede chokolade, og rør, til den er smeltet.
4. Pisk æg og sirup, til det er luftigt.
5. Vend melet i, og tilsæt den smeltede chokolade.
6. Tilsæt forsigtigt chokoladeknapper, marshmallows og nødder.
7. Hæld blandingen i formen.
8. Bages i ovnen i 20–30 minutter.
9. Pynt med marshmallows og chokoladesauce.





Safrankage

1 sukkerkage, 10-12 stykker

Traditionel sukkerkage med safranduft.

3 store æg
2 dl Dansukker Bagesukker
½ dl Dansukker Lys Sirup
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
50 g smør
1 dl mælk
0,5 g safran (1 pakke)
3½ dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
En smule salt
Smør og sukker til formen
Dansukker Flormelis til at drysse over kagen

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Pisk æg, sukker, sirup og vaniljesukker hvidt og meget luftigt.
3. Smelt smørret, tilsæt mælken med safran, og lad det koge op.
4. Bland hvedemel, bagepulver, salt og vand forsigtigt ned i æggeblandingen sammen med safranmælken.
5. Smør en sukkerkageform, og drys den med sukker. Kom dejen i.
6. Bag kagen midt i ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med en kødnål, om kagen er færdig. Den må ikke være klæbrig.
7. Lad kagen køle af, og vend den derefter ud.
8. Drys flormelis over kagen inden servering.

Sneboldskager

50 stk.

Små, lækre boller med en smag af kokos og vanilje.

225 g blødt smør
¾ dl Dansukker Flormelis
¼ tsk. salt
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker
3 spsk. Maizena
2 dl kokosmel
5 dl hvedemel
5 dl Dansukker Flormelis til at rulle kagerne i

1. Sæt ovnen på 175°, forbered en plade med bagepapir, og stil den til side.
2. Pisk smørret, til det er cremet, og tilsæt flormelis og salt. Bland det godt.
3. Tilsæt vaniljesukker, Maizena og kokosmel.
4. Fortsæt med at blande ved lav hastighed, og tilsæt melet lidt ad gangen, til blandingen er blevet jævn.
5. Form dejen til boller (1 spsk. dej til en bolle), og læg dem på pladen. Bag dem i 16-18 minutter.
6. Tag bollerne ud, og lad dem køle af i nogle minutter, inden de rulles i rigeligt med flormelis. Læg dem på en rist, og lad dem køle helt af.
7. Rul bollerne endnu en gang i flormelis inden servering.



Dessert

Julen kan være sød på mange måder.
Her er tre opskrifter, som passer godt
både til jul og nytår.



Pebermyntestangs-pannacotta

4 portioner

Knus, kog og køl af. Panna cotta bliver ikke bedre.

4 dl piskefløde
200 g knuste pebermyntestænger
3 blade husblas
½ dl sukker

Bland fløden og de knuste pebermyntestænger i en kasserolle, og lad stængerne smelte. Tilsæt husblas og sukker, og lad det koge i et halvt minut. Hæld op i portionsglas, og lad dem køle af i køleskabet. Pynt pannacottaen med farvet sukker eller knust slik.

Champagnesorbet

4 portioner

En let og frisk afslutning på middagen.

1 blad husblas
1 dl Dansukker Flormelis
¾ dl vand
2 dl mousserende vin

1. Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand og sæt til side.
2. Opløs flormelissen i vandet, lad det koge op, og tag det derefter af kogepladen. Klem vandet ud af husblassen, og tilsæt den under omrøring.
3. Kom den mousserende vin i, og hæld op i fire små forme.
4. Dæk med alufolie, og stik skeen i. Stil i fryseren.

Hindbærsaucen:

½ dl frosne hindbær
1 dl Dansukker Flormelis
50 g hakket hvid chokolade

1. Kog de frosne hindbær op, og lad dem køle af.
2. Bland hindbærrene med flormelissen, og tryk den gennem en finmasket si.
3. Server champagnesorbeten med hindbærsaucen og hakket hvid chokolade.



Risdessert med kokosmælk

6 portioner

Klassisk juledessert med ny smag.

2 dl risgryn
2 dl vand
½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
2 dåser kokosmælk (à 400 g)
½ dl revet kokos
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker
1 tsk. knust kardemomme

1. Bland risgryn, vand og muscovadorørsukker i en kasserolle.
2. Lad det koge i 10 minutter.
3. Tilsæt kokosmælken.
4. Lad blandingen koge i 20–30 minutter, eller til den tykner.
5. Tilsæt revet kokos, vaniljesukker og kardemomme.
6. Spød til med vand, hvis konsistensen er for tyk.
7. Serveres lun med mango, revet kokos og hakkede mandler.

Drikke

Juletiden byder på mange lejligheder til at mødes og mingle med noget godt i glasset. Her er to forslag til både store og små julegæster.



Chokolademilkshake med kanel

4-5 portioner

En kommende juleklassiker med hjemmelavet eller købt is.

Milkshake:
8 dl chokoladeis, færdig-købt eller hjemmelavet i henhold til opskrift
2 dl mælk
2 dl isterninger

Topping:
Chokoladesauce i henhold til opskrift
Flødeskum

Chokoladesauce:
3 spsk. Dansukker
Muscovadosirup
1½ dl kakao
2 dl vand

2 dl Dansukker Rørsukker
En smule salt
1 tsk. Dansukker
Vaniljesukker
1 tsk. stødt kardemomme

Chokoladeis med kanel:
8 store æggeblommer
3½ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
2 tsk. Dansukker
Vaniljesukker
3½ dl mælk
1 dl kakao
7 dl piskefløde 38 %
En smule salt
2 tsk. stødt kanel

Milkshake:

1. Bland is og mælk i en blender, og kør, til det er blandet. Tilsæt isterningerne til sidst.
2. Bland milkshake, flødeskum og chokoladesauce i et glas.
3. Pynt med chokoladesauce og flødeskum.

Chokoladesauce:

1. Bland alle ingredienserne, og lad det koge op, til sukkeret er opløst. Lad blandingen koge i 3-4 minutter, til saucen begynder at tykne. Tag af kogepladen.

Chokoladeis:

1. Pisk æggeblommer og sukker i en skål.
2. Varm mælk og kakao op, til det næsten begynder at koge. Tag af kogepladen, og hæld forsigtigt halvdelen af den varme mælk i æggeblandingen under konstant omrøring.
3. Hæld den tempererede æggeblanding i den sidste mælk, og tilsæt fløde, kanel og salt. Lad blandingen simre under konstant omrøring, til den er tyknet (5-10 minutter).
4. Lad blandingen køle i køleskab i mindst seks timer eller helst natten over.
5. Brug en ismaskine, eller stil i fryseren i mindst seks timer.

Klassisk æggetoddy

10 portioner

Skøn, luftig og traditionsrig juledrik.

7 dl mælk
2½ dl piskefløde
3 kanelstænger
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1½ dl Dansukker Sukker
5 æggeblommer
1-2 dl rom (kan udelades)
5 æggehvider

1. Rør mælk, fløde og kanelstænger i en kasserolle, og lad det koge op. Tag blandingen af kogepladen.
2. Pisk æggeblommer, vaniljesukker og sukker, til blandingen er tyknet, og tilsæt derefter mælken.
3. Rør, til det hele er blandet godt. Tilsæt rom, og opbevar toddyen i køleskab natten over (holder op til tre dage).
4. Inden servering piskes æggehviderne stive og blandes ned i æggetoddyen. Serveres kold.



Lime- og ingefærmarmelade

Hjemmelavet marmelade i små, smukke glas er fine som gaver. Få flere tips og opskrifter på www.dansukker.dk

3 limefrugter
 1 citron
 50 g frisk ingefær
 2 spsk. Dansukker Lys Muscovadorørsukker
 3 dl Dansukker Syltesukker
 1 dl vand

1. Skyl limefrugterne og citronen. Riv skallen. Skær frugtkødet ud, men skær alt det hvide væk, og del i mindre stykker.
2. Skræl og riv ingefæren.
3. Læg frugtkød, skal og ingefær i en kasserolle, tilsæt vand, og lad det koge op.
4. Tilsæt syltesukker, og lad blandingen simre i 5-10 minutter under omrøring. Lav marmeladetesten for at få den rigtige konsistens.
5. Kom marmeladen på rengjorte glas. Luk glassene tæt, og opbevar dem køligt.

SÅDAN LAVER DU EN MARMELADETEST.

Ta' en tallerken, som har stået i køleskabet lidt tid. Ta' en smule marmelade fra kasserollen og hæld den på tallerkenen. Træk et spor gennem marmeladen med en ske. Hvis sporet ikke "løber sammen" igen, er marmeladen klar.

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.