



*Søde gaver
til jul og nytår*

*Juledrikke ★ bagværk
juleknas ★ desserter*

*Masser af gode
juleideer*

*Dan
Sukker* 

LAD DIG INSPIRERE



Årets bedste julegave er hjemmebagt

Juleferie er slappe-af-ferie. Tiden hvor familie og venner mødes i køkkenet for at spise, hygge og lave ting sammen. Så måske var det i år, du skulle glemme alt om gavepanik og lange køer? Giv en julegave, du selv har lavet i stedet! Der findes alligevel ikke noget, som er mere værdsat, sjovere at give væk eller passer bedre til dem, der har alt i forvejen. Pak din gave ind i et klassisk papirkræmmerhus eller en sød æske med bånd.

Her i brochuren har vi samlet nogle af sæsonens bedste opskrifter på hjemmelavede juledrikke, bagværk, juleknas og desserter. Hvis du vil have flere opskrifter og mere inspiration, så klik ind på dansukker.dk. Rigtig sød jul – og et velsmagende nytår!



Verdens sødeste julekalender

Sådan gør du: Rul peberkagedej ud i 3mm tykkelse. Opskriften står på side 10. Skær dejen i 72 firkanter á 10 x 12cm, læg dem på bagepapir og bag dem midt i ovnen i 8 min ved 200 grader. Lad kagerne køle af og byg trekantede huse ved at lime dem sammen med glasur to og to (se opskriften på bagsiden). Pynt husene med tallene fra 1-24 og slik efter eget valg. Læg en kalendergave i hvert hus.

Julekaffe

4 glas

*Ny delikat version af Irish Coffee
med pæresurprise*

2 pærer

1 ½ dl Dansukker Rørsukker Sirup

6 spsk. kaffepulver

2 knsp. stødt kardemomme

2 knsp. stødt koriander

8 dl vand

8 cl Gammel Dansk

1 dl piskefløde

2 spsk. Dansukker Rørsukker Sirup

Skræl og halvér pærerne. Tag kernerne ud. Skær frugten i 1x1 cm store stykker. Bland pærestykker og sirup i en kasserolle og kog dem møre. Fordel pærerne i fire glas. Hæld kaffe og krydderier i et kaffefilter og bryg kaffen. Pisk fløden til skummet er fast. Hæld 2 cl Gammel Dansk i hvert glas og fyld efter med kaffe. Top med flødeskum. Dryp siruppen over.



Drikke der luner

Intet er hyggeligere end at trodse vindens hulen og krybe sammen i sofaen med et stort krus krydret, sød kaffe eller te. Nyd drikken sammen med et stykke sprødt knækbrød eller lidt ristede nødder.



Julete med vaniljesmag

4 glas

Julerød, afrikansk te med friskt appelsinpift

½ liter vand

4 poser Rooibos-te

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

4 spsk. Dansukker Rørsukker

½ liter appelsinjuice

Kog vandet og læg teposerne i. Lad det trække i 5-6 minutter og tag poserne op. Tilsæt vanilje- og rørsukker, og rør om til sukkeret er opløst. Tilsæt appelsinjuice og varm op. Fordel i 4 glas og server med det samme.



Kaffetoddy

2 glas

Varm julehygge med smag af Caribien

2 pasteuriserede æggeblommer

4 spsk. Dansukker Rørsukker Sirup

2 dl stærk varm kaffe

4 cl rom, kan udelades

Fordel rommen i to glas. Pisk æggeblommer og sirup til det er luftigt. Fyld kaffen i. Hæld blandingen op i glassene og nyd med det samme.





Varv rødvinsdrik

4 glas

Spændende Glühwein-variant med blåbær

½ liter vand

4 poser blåbær-te

1 lille kanelstang

1 stjerneanis

Saften af 1 appelsin

Saften af 1 lime

¾ dl Dansukker Rørsukker Sirup

35 cl rødvin



Bring vandet i kog og tilsæt teposer, kanelstang og stjerneanis. Lad trække i 5-6 minutter. Tag krydderier og teposer op. Tilsæt appelsin- og limesaft samt rørsukker sirup og rør rundt. Tilsæt vinen, og varm blandingen op – uden at den koger. Hæld drikken op i fire glas eller krus og nyd den med det samme.

Vinterekspressen

4 glas

Hurtig, god og krydret opkvikker efter gåturen

¾ liter vand

4 poser grøn te

4 kryddernelliker

1 kanelstang

2-4 spsk. Dansukker Lys Sirup

8 cl Xante pærelikør



Bring vandet i kog i en kasserolle. Læg teposer og krydderier i. Lad dem trække i 5 minutter, inden de tages op igen. Tilsæt sirup og varm blandingen op. Fordel likøren i fire glas og hæld teen oveni. Nydes med det samme.

Læg i ovnen til julehygge

Julen er glædens højtid. Måske fordi det er tilladt at småspise lidt hele tiden?!... Fyld brødkurven med boller og småkager så du altid har noget at forkæle familien med, hvis de skulle kigge forbi. Eller hvorfor ikke overraske kollegerne med lidt julegodt til den søde tand inden ferien?



Peberkage-twisters

50 stk

Giv peberkagefigurerne et nyt twist med mandler

1/6 portion peberkagedej

Mandeldej:

200 g smuttede, maledede mandler

3 3/4 dl Dansukker Flormelis

1 æggehvite

Rul peberkagedejen ud til en tynd plade. Bland de maledede mandler med flormelis og æggehvite. Fordel blandingen jævnt oven på peberkagedejen. Rul dejen sammen som en roulade. Skær en halv centimeter tykke skiver, som fordeles på en plade dækket med bagepapir. Bag midt i ovnen i ca. 8 minutter ved 200 grader. Lad kagerne køle af på bageristen. Opbevar dem tørt og køligt.



Blød tyttebær-peberkage i bradepande

Ca. 40 stykker

Svensk klassiker opgraderet med amerikansk frosting

4 æg

8 dl Dansukker Brun Farin

6 dl tykmælk

1 spsk. ingefær

1 1/2 spsk. kardemomme

2 tsk. nelliker

1 1/2 spsk. kanel

12 dl hvedemel

1 spsk. natron

200 g smeltet smør eller margarine

2 dl syltede eller frosne tyttebær

Topping:

400 g Philadelphia friskost naturel, gerne light



4 dl Dansukker Flormelis

2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
Frosne tyttebær, kan udelades.

Pisk æg og sukker luftigt. Tilsæt tykmælk. Bland de tørre ingredienser og vend dem i dejen. Rør smør og tyttebærsyltetøj i. Hæld dejen op i en bradepande beklædt med smurt og melet bagepapir. Bag midt i ovnen ved 175° i ca. 25 minutter. Vend forsigtigt kagen ud på bagepapir og lad den køle af.

Bland ost, flormelis og vaniljesukker, og fordel frosting på kagen. Pynt med tyttebær.





TO GAVER I ÉN

Køb en fin gammel kagedåse – den må gerne være lidt slidt – og fyld den med dine egne hjemmebagte julekager



Vinter-roser

ca. 30 stk. (Double shortbread)

Små snedækkede kage-roser med nøddefyld

175 g smør eller margarine

1 ½ dl Dansukker Flormelis

1 æg

Fintrevet skal af 1 økologisk appelsin

2 spsk. fløde

4 ¼ dl hvedemel

Fyld:

1 dåse peanutmør

Pynt:

Dansukker Flormelis



Rør fedtstof og flormelis sammen, til massen er blød. Tilsæt ægget og herefter den revne appelsinskal og fløden. Tilsæt mel lidt ad gangen. Læg dejen i en sprøjtepose og tryk 60 "roser" ud ved hjælp af en tylle. Lad roserne hvile i køleskabet i 30 minutter. Sæt "roserne" på en bageplade med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved knap 175° i ca. 10 minutter. Lad dem køle af på en rist. Læg kagerne sammen to og to med fyld imellem. Drys lidt flormelis over kagerne lige inden servering

Nøddekringler

35 stk.

Hjemmelavede kringler med professionelle kurver

4 ½ dl hvedemel
100 g hakkede hasselnødder
1 dl Dansukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
250 g smør eller margarine
50 g chokolade

Bland mel, nødder og de to slags sukker i en skål. Tilsæt fedtstoffet i mindre stykker, og "smuldr" det ned i melblandingen. Samles til en dej, som skal hvile i køleskab i 1 time. Tag dejen ud og ælt den smidig. Rul dejen til en stang og skær den i 35 lige store stykker. Rul hvert stykke til en pølse, der formes som en kringle. Læg kringlerne på en plade med bagepapir. Bag dem midt i ovnen ved knap 175° i ca. 12 minutter. Lad dem køle af på en rist. Bræk chokoladen i små stykker og læg dem i en sprøjtepose af plastic. Luk posen og læg den i en skål med varmt vand, indtil chokoladen er smeltet. Sprøjt chokoladen på kringlerne, og lad den stivne, inden kagerne lægges i dåser. Kagerne skal opbevares tørt og køligt.



Juleroulade med safran

20 – 25 skiver

Mormors favorit, gør julebordet mere festligt

3 æg
½ g safran
1 ½ dl Dansukker
¾ dl kartoffelmel
1 spsk. hvedemel
1 tsk. bagepulver



Fyld:

200 g blødt smør eller margarine
1 ½ dl Dansukker Flormelis
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 spsk. kakao

Sæt ovnen på 250°. Læg bagepapir i en bradepande.

Pisk æg, safran og sukker til det er luftigt. Bland melsorterne og bagepulver og sigt det ned i æggemassen. Bred dejen ud på papiret i bradepanden. Bages midt i ovnen i 5 minutter. Drys sukker på kagen og vend den ud på et stykke papir. Træk papiret af kagen. Læg bradepanden oven på kagen, mens den køler af.

Bland alle ingredienserne til fyldet sammen. Bred fyldet ud over den afkølede kage. Rul den forsigtigt sammen og anbring den med samlingen nedad. Rul kagen ind i smørrebrødspapir og opbevar den koldt.



Sprøde peberkager

ca. 200 små (eller færre store)

Grise, hjerter og stjerner der er ekstra sprøde

300 g smør eller margarine

4 dl Dansukker

1 dl Dansukker Lys Sirup

2 dl vand

1 spsk. stødt ingefær

1 ½ spsk. stødt kanel

½ spsk. stødt nellike

1 spsk. natron

Ca. 13 dl hvedemel

Smelt smør, sukker og sirup i en kasserolle på komfuret. Tilsæt vand, krydderier og mel iblandet natron. Saml dejen på et meldrysset bord og ælt den, indtil den er smidig. Lad dejen hvile i en plasticskål eller godt indpakket i folie natten over i køleskabet. Rul dejen ud på et meldrysset bord og tryk små kager ud med forskellige forme. Bag midt i ovnen ved 200° i ca. 6 minutter.

Hvis du hellere vil have bløde peberkager end sprøde, skal du røre smør og sirup luftigt i stedet for at smelte det!



Pynt op med peberkager

Lav de fineste peberkage-julemænd ved at rulle peberkagedejen tyndt ud og skære den i "lagkage-trekanter". Den spidse del laver du til julemandens hue med rød glasur foroven og en "pelskant" af hvid glasur forned. Fortsæt med hvid glasur til nisse-skægget. Lav øjne og næse af små stykker slik, fæstnet med glasur. På samme måde kan du lave juletræs-pynt, adventskalender eller søde bordkort. Skær dejen ud i den form, du har brug for og pynt de færdigbagte kager med glasur i alverdens farver. Se opskrift på bagsiden!

Kryddersukker til nissegrøden

Sæt lidt ekstra krydderi på julegrøden ved at strø Dansukker blandet med stødt kardemomme, kanel eller stjerneanis over. Du kan vælge én smag eller blande flere efter temperament.



Forvandlingsboller

30 stk.

Bløde boller med indbygget overraskelse

200 g smør eller margarine

½ liter mælk

50 g gær

½ g safran

1 tsk. salt

1 ½ dl Dansukker

ca. 16 dl hvedemel

Fyld:

150 g smør eller margarine

2 dl Dansukker Brun Farin

Pensling:

Æg

Dansukker Perlesukker

Smelt fedtstoffet og bland det med mælken. Smuldr gæren i en skål og tilsæt væsken. Rør indtil gæren er opløst. Tilsæt safran, salt og sukker. Tilsæt melet lidt ad gangen, indtil dejen er glat og smidig. Lad dejen hæve under et klæde i 30 minutter.

Bland smør og farin sammen til fyld. Hæld dejen ud på et meldrysset bord og tril den til to stænger, der hver skæres i 15 stykker. Tryk dem flade. Fordel fyldet på dejstykkerne. Fold hvert dejstykke sammen til en glat bolle. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve under et klæde i 30 minutter. Sæt ovnen på 225°.

Pensl med pisket æg og drys med perlesukker. Bag bollerne midt i ovnen i ca. 10 minutter. Kan med fordel nydes i selskab med et glas iskold mælk.

Ønsk alle en sød jul

Alle bliver glade for hjemmelavede gaver. Og en æske chokolade fra egen "fabrik" slår det meste. Brug fantasien og lav flere forskellige slags. Læg dem i en fin kurv eller en lille æske. Dekorér med bånd, en grankvist, en krydret kanelstang eller noget andet, der dufter af jull!



Chokoladekarameller

ca. 40 stk.

Lav små karamel-pakker og glæd andre!

- 100 g smør eller margarine
- ½ dl kakao
- 2 dl piskefløde
- 3 dl Dansukker Mørkt Muscovado sukker
- 1 dl Dansukker Rørsukker Sirup
- 2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 100 g mørk chokolade

Bland alle ingredienserne i en kasserolle med tyk bund og lad det koge op. Lad massen simre under omrøring, indtil temperaturen er præcis 125 grader. Brug et køkkentermometer eller dryp en lille smule af karamelmassen i et glas koldt vand. Danner den en rund halvblød karamel, er massen klar. Det tager ca. 30-40 minutter, inden den har nået den rette temperatur. Hæld karamelmassen op i en form med bagepapir, og lad den stivne. Skær karamelmassen i passende store stykker. Smelt chokoladen over et vandbad, og dyp hver karamel i chokoladen. Stil karamellerne på en rist indtil chokoladen er stivnet. Pak gerne karamellerne ind i smukt papir.



Snebolde

ca. 30 stk.

Hvide havregrynskugler til julens bedste sneboldkamp!

- 200 g blødt smør eller margarine
- 3 dl Dansukker Flormelis
- 5 ½ dl havregryn
- 1 ½ dl cremepulver, koldrørt
- 2-4 spsk. koldt vand
- 200 g hvid chokolade
- Kokosmel

Rør fedtstof og flormelis sammen. Tilsæt havregryn, cremepulver og det kolde vand. Tril massen til kugler der stilles i fryseren. Smelt chokoladen over et vandbad. Dyp kuglerne i den smeltede chokolade og derefter i kokosmel. Opbevares koldt.





Ingefærtrøfler

ca. 30 stk.

Eksotiske juleoverraskelser

1 dl piskefløde
2 spsk. usaltet smør
1 spsk. Dansukker Flor
med chokoladesmag
1 spsk. fintrevet frisk ingefær
200 g mørk chokolade
Dansukker

Bland fløde, smør, flor med chokoladesmag og ingefær sammen i en kasserolle og bring det i kog. Bræk chokoladen i små stykker og kom dem i fløden. Rør til chokoladen er smeltet. Stil den i køleskab i et par timer for at stivne. Tril massen til kugler som rulles i strøsukker. Opbevares køligt.

Pistacietrøfler

ca. 35 stk.

Ægte nydelse med et strejf af appelsin

1 økologisk appelsin
1 dl piskefløde
75 g usaltet smør
¼ dl Dansukker Flormelis
200 g lys chokolade
150 g lys chokolade til at dyppe trøflerne i
100 g pistacienødder

Skyl appelsinen omhyggeligt og riv skallen på den fine side af rivejernet. Bland piskefløde, smør og flormelis sammen i en kasserolle og lad det koge op. Bræk chokoladen i små stykker og kom dem i fløden. Rør til chokoladen er smeltet. Bland den revne appelsinskal i. Tril massen til kugler, og læg dem på en tallerken, der stilles i fryseren i 30 minutter. Hak pistacienødderne fint. Smelt chokoladen over et vandbad. Dyp trøflerne i chokoladen og derefter i de hakkede pistacienødder. Lad trøflerne tørre på folie og opbevar dem køligt.

Likørtrøfler

Ca. 35 stk.

Små julekugler med valgfri likørsmag

2 dl piskefløde
50 g smør eller margarine
300 g mørk chokolade
½ dl Dansukker Flormelis
1 spsk. likør, f.eks. Cointreau
2 spsk. Dansukker Flor med chokoladesmag
50 g revet mørk chokolade

Hæld fløde og fedtstof i en kasserolle og lad det koge op. Bræk chokoladen i små stykker og læg dem i den varme flødeblanding. Rør til chokoladen er smeltet. Bland flormelis og likør i. Stil massen i køleskabet i et par timer. Bland flormelis og den revne chokolade på en asiet. Tril kugler af trøffelblandingen og vend dem i chokoladen. Opbevares koldt i en beholder med låg.



Et sødt jule-punktum

Efter en stor middag, er en let og frisk dessert som regel ekstra velkommen. Ikke mindst hvis den er i selskab med en god dessertvin. Her er 3 forfriskende favoritter med appelsin som fælles tema. Perfekte som det søde punktum efter god jul eller en festlig nytårsmiddag. Tilbage er kun at sige tak for det gamle år - og alt godt i det nye!



Appelsinsuppe med pannacotta

6 portioner

Juledessert med italiensk accent

6 dl piskefløde
¾ dl kokosmel
4 blade husblas
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 tsk. finthakket rød chili

2 appelsiner, gerne blodappelsiner

Suppe:

½ liter appelsinjuice, gerne blodappelsin
½ dl Dansukker Flormelis
2-3 tsk. kartoffelmel

Pynt:

Revet limeskal

Læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand i 10 minutter. Rør fløde, kokos, chili og gelsukker sammen i en kasserolle og kog blandingen i et halvt minut. Tilsæt den hårdt opvredne husblas og vaniljesukker. Fordel blandingen i 6 portionsskåle. Stil dem i køleskab. Skræl appelsinerne. Fjern hinderne fra bådene og stil dem i køleskab indtil serveringen. Kog juice og flormelis op. Rør kartoffelmelet ud i lidt juice og jævn suppen. Stilles i køleskab indtil servering. Ved serveringen vendes pannacottaen ud på en tallerken. Appelsinbådene arrangeres rundt om pannacottaen, hvorefter suppen hældes ved. Pynt pannacottaen med lidt revet limeskal.

Appelsinsalat med sirupsfløde og peberkager

4 portioner

Frisk frugt med jule-smag

4 store appelsiner

3 dl vand

1 dl Dansukker Flormelis

2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 ½ dl piskefløde

4 peberkager

1 spsk. Dansukker Rørsukker Sirup

Skræl appelsinerne og skær dem i skiver. Rør vand, flor- og vaniljesukker sammen i en kasserolle og lad det koge op. Læg appelsinskiverne i og tag kasserollen af varmen. Læg låg på og lad det stå, til det er koldt. Fordel appelsinskiverne i skåle eller på asietter. Pisk fløden til fast skum. Læg en klat flødeskum på appelsinerne, knus peberkagerne og drys dem over. Hæld en smule sirup over i en tynd stråle. Spis med det samme.



Frisk citrus-is med kardemomme

Ca. 6 portioner

Æv julebuffeten en frisk og krydret afslutning

3 spsk. kardemommekapsler, gerne grønne

2 usprøjtede appelsiner

2 usprøjtede klementiner

4 æggeblommer

1 dl Dansukker Finkornet Sukker

5 dl piskefløde

½ dl Dansukker Lys Sirup

Pynt:

1 usprøjet appelsin

1 dl Dansukker Lys Sirup

1 dl Dansukker Flor med chokoladesmag

2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1 dl fløde

Pres frøene ud af kardemommekapslerne og smid skallerne væk. Riv skallen på citrusfrugterne og pres saften ud. Hæld saft, skal og kardemommefrø i en kasserolle, og kog det ind til halvdelen. Lad blandingen køle af. Pisk æggeblommerne og sukkeret til det er let og luftigt. Bring fløde og sirup i kog. Hæld den varme fløde ned i æggemassen i en tynd stråle under kraftig piskning. Si derefter den afkølede saft ned i massen. Kør blandingen i en ismaskine eller hæld den i en form, som stilles i fryseren i mindst 5 timer.

Rør rundt i formen hver halve time. Skær appelsinskallen i juliennestrimler og kog dem bløde i siruppen. Bland flor med chokoladesmag, vaniljesukker og fløde sammen i en kasserolle og bring det i kog. Server isen i glas eller på asietter pyntet med appelsinskal og lidt chokoladesovs.



Julens sødeste engel
Bland 4 dl Dansukker Flormelis, 1 ræggehvide og 2-3 dråber hvidvinseddike i en skål og brug håndmixeren til glasuren er fast og sej i strukturen. Nu kan du nemt lave juletræspynt ved at forme gavebånd i smukke faconer på et stykke bagepapir og dække dem med glasuren. Sæt et glansbillede, guldstjerner eller strø glimmer på, inden glasuren tørrer.

Sukker for enhver smag

Dansukker har mange forskellige, spændende slags sukker i sortimentet. Fra det klasiske hvide strøssukker og mormors sukkerknalder over eksotisk muscovado og rørsukker til sylteprodukter samt sirup. Sukker gør ikke bare hverdagen sødere. Det balancerer også andre smagsnuancer og giver struktur. Desuden er sukker et helt igennem naturligt produkt. Smag dig frem til din favorit! Få flere opskrifter og inspiration på dansukker.dk.

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



LAD DIG INSPIRERE