

Giv dine traditionelle juleopskrifter ny inspiration

Advent, jul og nytår står snart for døren, og planlægningen er mange steder i fuld gang. Det får mange til at tage de gamle opskrifter op af skufferne – de samme opskrifter som blev brugt sidste år og sidste år igen. Men hvorfor ikke variere dem og bringe lidt ny inspiration ind i traditionerne? Eksempelvis adventsbrød, kardemommekringler eller en pærekage i bradepande. Gamle opskrifter på en helt ny måde.

Nedenfor finder du nye opskrifter på gamle favoritter. God jul og godt nytår!

Adventsbrød

1 brød

100 g blødt smør eller margarine
1 dl Dansukker Brun Farin
2 æg
2 1/2 dl syrnede fløde
4 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
2 dl kokosmel
1 dl rosiner

Til formen:

Smør eller margarine
Hvedemel

Pynt:

1 dl cashewnødder

Sådan gør du:

Rør fedtstof og sukker sammen. Rør æggene i. Tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld dejen i en smurt og melet 1½- 2 liters springform. Strø nødderne over. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 45 minutter. Lad brødet afkøle i formen.

Kardemommekringler

35 stk.

75 g gær
100 g smør eller margarine
5 dl lunkent mælk
1 dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker Lys Sirup
1/2 tsk. salt
1 spsk. kardemomme
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
1 æg
Ca. 15 dl hvedemel
100 g blødt smør eller margarine

Pensling:

Mælk

Sådan gør du:

Gæren smuldres i en skål. Smelt fedtstoffet. Tilsæt mælken, og varm op til ca. 37 grader. Hæld det over gæren, og rør, indtil gæren er opløst. Tilsæt sukker, sirup, salt, kardemomme og vaniljesukker. Rør ægget i. Bland det meste af melet i. Lad dejen hæve under et klæde i 30 minutter. Ælt 100 g blødt fedtstof i. Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt den kraftigt. Del dejen i 35 stykker, som formes til kringler. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og lad dem hæve i 30 minutter. Bages midt i ovnen ved 225° i 10-12 minutter. Pensl med mælk, så snart de tages ud af ovnen. Lad dem køle af på en rist.

Bradepande med safranboller

150 g smør eller margarine
5 dl madlavningsfløde
50 g gær
1 dl Dansukker Lys Sirup
1 dl Dansukker Sukker
1 tsk. salt
1 bæger kvark
1 g safran
2 æg
Ca. 18 dl hvedemel

Fyld:

100 g smør eller margarine
150 g mandelmasse
100 g rosiner
2 dl finthakkede mandler

Pensling:

Sammenpisket æg
2 tsk. rom

Pynt:

Dansukker Perlesukker
Mandelspåner

En bradepande
Bagepapir

Smelt fedtstoffet i en kasserolle på komfuret. Tilsæt fløden, og varm op, til det er lunken (ca. 37°).

Gæren smuldres i en skål. Tilsæt fedtstoffet og rør, indtil gæren er opløst. Tilsæt sirup, sukker, salt, kvark, safran og æg. Tilsæt melet lidt ad gangen, indtil dejen slipper skålen. Ælt dejen, indtil den er blank og smidig.

Lad dejen hæve under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg bagepapir i bradepanden. Riv mandelmassen. Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt dejen, indtil den er smidig. Del dejen i to stykker, som hver rulles ud på et meldrysset bord i rektangulære plader. Smør et tyndt lag smør/margarine på dejpladerne. Strø den revne mandelmasse, rosiner og mandler over. Rul kagen sammen. Skær rullerne i mindre stykker, som lægges i bradepanden.* Lad dejen hæve under et klæde i ca. 30 minutter. Pensles med æg og pyntes med perlesukker og mandelspåner. Bag tærtebunden nederst i ovnen ved 200° i ca. 25 minutter. Lad bollerne køle af på en rist under et klæde.

* I stedet for en stor bradepande kan du lægge bollerne i flere mindre forme.

Yderligere information:

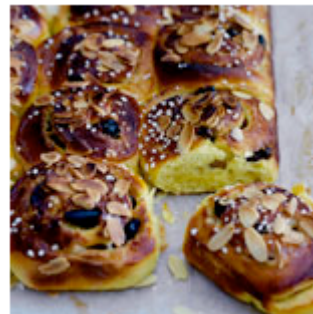
Jeanette Nordenhem, Produktchef Nordic Sugar
Jeanette.nordenhem@nordicsugar.com



Adventsbrød



Kardemommekringler



Bradepande med safranboller