

[j u l]

IDÉER TIL FORNYELSE AF JULENS HYGGELIGE TRADITIONER



JULETID

Nyde Forkæle

- TID TIL TRADITIONER OG FAMILIE

2



Juletid er tid til familien, tid til at nyde, tid til at hygge. Juletid er også 'traditionstid', hvor traditionerne sikrer, at det også bliver rigtig jul i år. Med [jul] ønsker Dansukker at puste nyt liv i gamle juletraditioner og være med til at skabe nye, f.eks. når juletræet skal hentes hjem. Alt sammen på en sjov og nem måde, hvor hele familien kan være med. Glædelig jul.

INDHOLDSFORTEGNELSE:

Side 2 - 3	JULESLIK
Side 4 - 5	HJEMMELAVET JULEPYNT
Side 6 - 7	GAVER DER GLÆDER
Side 8 - 9	KNAS OG KONFEKT
Side 10 - 11	NYT TIL KAGEDÅSERNE
Side 12 - 13	INSPIRATION TIL JULEBORDET
Side 14 - 15	ÅRETS HYGGELESTEN PICNIC



1

JULESLIK

1. KANDISEREDE ÆBLER

8 SMÅ, RØDE ÆBLER
8 BLOMSTERPINDE I TRÆ

LAGE:

3 DL SUKKER · 1 1/2 DL VAND
1 SPSK GLUKOSE (KØBES I
SPECIALBUTIKKER)

FJERN STILK OG BLOMST PÅ ÆBLERNE.
TØR DEM GODT, OG STIK EN BLOMSTER-
PIND GENNEM HVERT ÆBLE FRA
BLOMST TIL STILK. SMØR ET STYKKE
BAGEPAPIR MED OLIE.

BLAND SAMTLIGE INGREDIENSER TIL
LAGEN I EN GRYPDE, OG KOG VED SVAG
VARME, TIL SUKKERET OPLØSES. SKRU
DEREFTER OP FOR VARMEN, SÅ LAGEN
KOGER KRAFTIGT. TEST OM LAGEN ER
KLAR TIL BRUG VED AT DYPPE EN PIND
I LAGEN OG HOLDE DEN UNDER
KOLDT VAND – HVIS LAGEN STIVNER
OG BLIVER HÅRD, ER DEN KLAR

DYP ÆBLERNE I DEN VARME LAGE.
HOLD ÆBLERNE IND OVER GRYPDEN,
OG DREJ DEM RUNDT, INDTIL AL
OVERFLØDIG LAGE ER LØBET AF. STIL
ÆBLERNE PÅ DET SMURTE BAGEPAPIR,
OG LAD LAGEN STIVNE.

2. KARAMELLER CA. 25 STK.

2 SPSK HVEDEMEL · 1/2 DL FLOR
MED CHOKOLADESMAG
2 SPSK SMØR · 2 SPSK LYS SIRUP

OVERTRÆK:
50 G CHOKOLADE

BLAND ALLE INGREDIENSER I EN
GLASSKÅL, DER KAN TÅLE MIKROOVN.
SÆT SKÅLEN I MIKROOVNEN, OG KOG
VED 600 W I 1 MINUT. TAG SKÅLEN
UD, OG RØR RUNDT. KOG DEREFTER
1 1/2 MINUT VED 600 W.

HÆLD KAREMELMASSEN UD PÅ BAGE-
PAPIR, OG FORM DEN TIL EN TYND
FIRKANTET PLADE. LAD PLADEN KØLE
AF. SMELT CHOKOLADEN OVER VAND-
BAD ELLER VED LAV EFFEKT I MIKRO-

OVNEN. PENSL CHOKO-
LADEN PÅ KAREMEL-
MASSEN. SKÆR KAREMELLERNE
UD I PASSENDE STYKKER.

3. FLØDEKAREMELER CA. 35 STK.

1/2 DL PISKEFLØDE · 1 DL SUKKER
1 DL LYS SIRUP · 1/2 DL HAKKEDE,
SMUTTEDE MANDLER

SMÅ PAPIRFORME TIL KONFEKT

FORDEL PAPIRFORMENE PÅ EN BAKKE.
BLAND ALLE INGREDIENSERNE UND-
TAGEN MANDLERNE I EN GLASSKÅL,
DER KAN TÅLE MIKROOVN. KOG
BLANDINGEN I 8 MINUTTER VED
600 W. RØR DE HAKKEDE MANDLER I.
FORDEL MASSEN I PAPIRFORMENE.

4. KOKOSSTYKKER CA. 50 STK.

50 G SMØR · 1 DL FINKORNET SUKKER
2 DL PISKEFLØDE · 200 G KOKOSMEL

OVERTRÆK:
200 G LYS CHOKOLADE

BLAND SMØR, SUKKER OG FLØDE I EN
GRYPDE, OG KOG I 5 MINUTTER. TILSÆT
KOKOSMEL. HÆLD MASSEN UD PÅ ET
STYKKE BAGEPAPIR, OG STIL DEN
KOLDT. SKÆR DEN UD I SMÅ STYKKER.

SMELT CHOKOLADEN OVER VANDBAD
ELLER VED LAV EFFEKT I MIKROOVN.
DYP KOKOSSTYKKERNE I CHOKOLADEN,
OG LAD DEM STIVNE PÅ ET NYT
STYKKE BAGEPAPIR.

5. MINTPLADER CA. 20 STK.

1 PASTEURISERET ÆGGEHVIDE ·
4 DRÅBER PEBERMYNTEOLIE (KØBES
I SPECIALFORRETNING ELLER PÅ
APOTEK) · 4 DL FLORMELIS
100 G MØRK CHOKOLADE

6. BLØDE BANAN-KAREMELLER CA. 30 STK.

50 G SKUMBANANER, CA. 10 STK.
2 DL FINKORNET SUKKER · 1 DL
PISKEFLØDE · 50 G SMØR · 150 G HVID
CHOKOLADE

KLIP SKUMBANANERNE I MEGET SMÅ
STYKKER, OG BLAND DEM MED SMØR,
SUKKER OG FLØDE I EN GRYPDE.
OPVARM VED SVAG VARME, TIL ALT ER
SMELTET. FORSÆT MED AT SMÅKOG I
10 MINUTTER UNDER OMRØRING.

RØR CHOKOLADEN I, OG RØR TIL DET
ER EN GLAT MASSE. TAG GRYPDEN AF
VARMEN, OG RØR TIL MASSEN BLIVER
KOLDERE OG LYSERE. HÆLD MASSEN
OP I EN SMURT FORM, 20 X 30 CM.
LAD MASSEN STIVNE, OG SKÆR DEN
DEREFTER I SMÅ STYKKER.



Pynt

HJEMMELAVET JULEPYNT

– MED FRI FANTASI

4

Klip, kravlenisser og kalenderlys... Det hører julen til. Men hvorfor ikke også pynte hjemmet med 'sukkerpakker', glasurhjerter og kagenisser. Det er legende let og forrygende flot.

Tip: Forny adventskransen - bag den selv. Lav en flettet dejkrans, bag den og dekorér med glasur, bånd og lys. Eller byd dine gæster velkommen med et hjemmebagt hjerte på hoveddøren, hængt op med gran og silkebånd.

FIGURER TIL JULETRÆ, VINDUE, VÆG ELLER DØR

3 1/2 DL VAND · 3 DL LYS SIRUP · 5 DL FINKORNET SUKKER
75 G MARGARINE · 1 SPSK HJORTETAKSALT · 1 1/2 KG
HYEDEMEL

BLAND VAND, SIRUP, SUKKER OG MARGARINE I EN STOR GRYP, OG KOG DET OP. AFKØL BLANDINGEN. BLAND HJORTETAKSALT MED LIDT AF MELET, OG RØR DET I DEJEN. RØR RESTEN AF MELET IND I DEJEN. STIL DEJEN I KØLESKABET 1 DØGN. RUL DEJEN UD, SÅ DEN ER CA. 3 MM TYK. TRYK FIGURER UD MED KAGEFORM, ELLER SKÆR DEM UD EFTER SKABELONER. BAG FIGURERNE MIDT I OVNE I 6-10 MINUTTER VED 175°.

PYNT MED GLASUR I FORSKELLIGE FARVER

SUKKERPAKKER TIL JULETRÆET

HUGGET SUKKER · GLASUR · SNOR

'LIM' 8 STK. HUGGET SUKKER SAMMEN MED GLASUR, OG SÆT EN DOBBELTBØJET SNOR FAST I MIDTEN. KOM GLASUR I VALGFRI FARVE I SAMMENFØJNINGERNE, SÅ DET SER UD SOM EN PAKKE. LAD PAKKERNE TØRRE, INDEN DE HÆNGES PÅ JULETRÆET.

HUSE AF HUGGET SUKKER

HUGGET SUKKER · GLASUR

'LIM' DET HUGGEDE SUKKER SAMMEN MED GLASUR, OG BYG HUSE, SLOTTE, KIRKER, BORGE OSV.

GLASURFIGURER

1 PASTEURISERET ÆGGEHVIDE · 4 DL FLOR MED JORDBÆR- ELLER CITRONSMAG ELLER 4 DL FLORMELIS · 2 KNSP CITRONSaft

TILBEHØR:

BÅND · GLANSBILLEDER · SØLV- ELLER GULVSTJERNER

RØR INGREDIENSERNE TIL GLASUREN SAMMEN I EN SKÅL. PISK GLASUREN GLAT OG FAST MED ELPISKER. LAV HJERTER, CIRKLER OSV. PÅ ET STYKKE BAGEPAPIR. LÆG BÅNDET DOBBELT, OG FÆST DET TIL GLASURFIGURERNE. LÆG DEREFTER ET GLANSBILLEDE OVENPÅ. PYNT EVT. MED SMÅ STJERNER.



Gaver

GAVER DER GLÆDER

– FRA LIKØR TIL FLORENTINERE

6

Som en sød hilsen, en venlig tanke, en lille tak eller en fin anerkendelse. Giv de lækre, hjemmegjorte sager til værten og værtinden – eller nyd delikatesserne med venner og familie.

Tip: Lav selv emballagen - luk krukker med bånd og laksegl, og klip sylteglashætter af flere lag silkepapir i forskellige farver. Eller få børnene til at dekorere færdigkøbte glas og æsker...



1. CITRUSMARMELADE

300 G CITRONER · 300 G APPELSINER · 200 G MANDARINER ·
200 G LIME · 5 DL VAND · 1 KG SYLTESUKKER
1/2 DL WHISKY

VASK FRUGTERNE GRUNDIGT, OG SKRÆL DEM. SKRÆL DET HVIDE AF SKALLERNE, OG SKRÆL BÅDE SKRÆL OG FRUGT I SMÅ STYKKER. KOG SKAL, FRUGTKØD OG VAND UNDER LÅG I 15 MINUTTER.

TILSÆT SYLTESUKKER, OG KOG ET PAR MINUTTER. TAG GRYDEN AF VARMEN, OG SKUM GODT. RØR WHISKY I. HÆLD MARMELADEN PÅ VARME, SKOLDEDE GLAS.

2. ÆBLE-HINDBÆRCHUTNEY

1 KG SYRLIGE ÆBLER · 1/2 KG LØG
2 1/2 DL ÆBLECIDEREDDIKE · 3 DL LYS MUSCOVADORÅ-
SUKKER · 1/2 TSK CAYENNEPEBER · 1 SPSK STØDT INGEFÆR
1 KNSP STØDTE NELLIKER · 1/2 KG HINDBÆR (FROSNE,
OPTØEDE)

SKRÆL ÆBLERNE, FJERN KERNEHUSET OG DEL ÆBLERNE. SKRÆL OG HAK LØGENE. KOG ÆBLECIDEREDDIKE, SUKKER OG KRYDDERIER. LÆG ÆBLER OG LØG I, OG KOG UNDER LÅG I 30 MINUTTER. RØR RUNDT AF OG TIL, SÅ DET IKKE BRÆNDER PÅ. TILSÆT HINDBÆRRENE, OG KOG YDERLIGERE 5 MINUTTER. HÆLD CHUTNEY'EN PÅ FLOTTE, VARME, SKOLDEDE GLAS, OG SLUT TÆT. OPBEVAR CHUTNEY'EN KOLDT.



4. MARINEREDE FIGNER

1 DL MØRKT MUSCOVADORÅSUKKER · 1 DL BALSAMICO-VINEDDIKE · 10 TØRREDE FIGNER

BRING VINEDDIKE OG SUKKER I KOG. LÆG FIGNERNE I, OG GIV DEM ET OPKOG. LAD FIGNERNE AFKØLE I LAGEN, INDEN DE LÆGGES PÅ ET FAD. FIGNERNE ER GODE SAMMEN MED STÆRK OST.

5. JULELIKØR

LIKØREN BØR DRIKES I LØBET AF EN UGE – MEN DET BØR HELLER IKKE VÆRE NOGET PROBLEM. DEN ER PERFEKT TIL EN KOP KAFFE EFTER MADEN I STEDET FOR DESSERT. DRIK DEN GERNE MED IS I.

3 DL PISKEFLØDE · 1 TSK VANILLE · 3 SPSK FLOR MED CHOKOLADESMAG · 2 TSK NESCAFÉ · 4 DL SØDET, KONDENSERET MÆLK (KØBES I SPECIALBUTIK) · 35 CL WHISKY

BLAND FLØDE, VANILLE, FLORMELIS OG NESCAFÉ I EN GRYPDE, OG KOG OP. TAG GRYPDEN FRA VARMEN, OG LAD DEN AFKØLE. TILSÆT MÆLK OG WHISKY. HÆLD LIKØREN PÅ FLOTTE, SKOLDEDE FLASKER, OG OPBEVAR LIKØREN I KØLESKAB.

3. FRUGTBRØD 1 STK

ET LIDT SØDT BRØD, SOM SMAGER FORTRÆFFELIGT MED STÆRK OST OG MARINEREDE FIGNER.

3 DL MÆLK ELLER VAND · 50 G GÆR
1/2 DL LYS SIRUP · 1/2 DL FLYDENDE MARGARINE
1 TSK SALT · 1 SPSK TØRRET STØDT POMERANS ELLER HAKKET APPELSINSKAL · 250 G TØRRET FRUGT, F.EKS. FIGNER, ABRIKOSER, TRANEBÆR OG ROSINER · 2 DL GRAHAMSMEL · 6-7 DL HVEDEMEL

VARM MÆLKEN/VANDET TIL CA. 35°. SMULDR GÆREN I EN SKÅL, OG TILSÆT DEN VARME VÆSKE. BLAND SIRUP, MARGARINE, SALT OG POMERANSSKAL I. HAK DEN TØRREDE FRUGT I SMÅ STYKKER, OG BLAND DET I DEJEN SAMMEN MED GRAHAMSMEL. ÆLT MELET I LIDT EFTER LIDT, TIL DEJEN SLIPPER. LAD DEJEN HÆVE TILDÆKKET I 45 MINUTTER. DRYG LIDT MEL PÅ BORDET, OG ÆLT DEJEN SMIDIG. FORM DEN TIL ET BRØD, SOM LÆGGES PÅ BAGEPLADE MED BAGEPAPIR.

LAD BRØDET HÆVE 30 MINUTTER. SÆT OVNEN PÅ 200°, OG BAG BRØDET PÅ NEDERSTE RILLE I CA. 45 MINUTTER. LÆG ET STYKKE FOLIE OVER BRØDET EFTER HALVDELEN AF BAGETIDEN, SÅ BRØDET IKKE BLIVER FOR MØRKT. PENSL BRØDET MED VAND, NÅR DET ER FÆRDIGBAGT, OG LAD DET AFKØLE TILDÆKKET PÅ EN RIST.

6. FLORENTINERKAGER CA. 35 STK.

2 1/2 DL SUKKER · 1 DL LYS SIRUP · 2 DL PISKEFLØDE
40 G SMØR · 1/2 DL HAKKEDE VALNØDDER
1/2 DL HAKKEDE MANDLER · 1 DL TØRREDE FINT-HAKKEDE ABRIKOSER · SMÅ PAPIRFORME TIL KONFEKT

SMELT SUKKER OG SIRUP I EN GRYPDE. TILSÆT FLØDE OG SMØR, OG KOG DET I ET PAR MINUTTER. TAG GRYPDEN AF VARMEN, OG TILSÆT VALNØDDER, MANDLER OG ABRIKOSER. HÆLD DEJEN I SMÅ PAPIRFORME.



Konfekt

KNAS OG KONFEKT

- SJOVT AT LAVE, SØDT AT SPISE

8

Mageløs marcipan, cremet karamel, sjov chokolade og henrivende hindbær. Søde sager i lange baner, der fornøjer både små og store.

Tip: Brug Flor med chokolade-, jordbær- eller citronsmag til at farve marcipanen med – og få samtidig en helt ny smag.



1. COGNACKUGLER CA. 30 STK

100 G SMØR · 1 1/2 DL PISKEFLØDE · 300 G MØRK CHOKOLADE · 1 DL FLOR MED CHOKOLADESMAG
3 SPSK COGNAC

PYNT:

2 SPSK FLOR MED CHOKOLADESMAG
3 SPSK FINKORNET SUKKER

BRING FLØDE OG SMØR I KOG I EN GRYPPE.
BRÆK CHOKOLADEN I SMÅ STYKKER, OG BLAND DEN I.
TILSÆT FLOR, OG RØR TIL CHOKOLADEN ER SMELTET.
BLAND COGNAC I. LAD BLANDINGEN HVILE I
KØLESKABET NATTEN OVER.
BLAND FLORMELIS OG FINKORNET SUKKER.
FORM SMÅ KUGLER AF COGNACBLANDINGEN,
OG RUL DEM I SUKKERBLANDINGEN.

2. MANDELCHOKOLADER CA. 30 STK.

200 G MANDLER · 200 G MØRK CHOKOLADE
3 SPSK FLORMELIS

PAPIRFORME

SMUT MANDLERNE, OG SKÆR DEM I STRIMLER. BLAND MANDLSTRIMLERNE MED FLORMELIS, OG BRED DET UD PÅ BAGEPLADE MED BAGEPAPIR. RIST MANDLERNE VED 200°, TIL DE ER GYLDBRUNE. SMELT CHOKOLADEN OVER VANDBAD ELLER VED LAV EFFEKT I MIKROOVNEN. BLAND DE RISTEDE MANDLER I. FORDEL BLANDINGEN I SMÅ 'KLATTER' I PAPIRFORMENE. LAD DEM STIVNE.



3. GAMMELDAGS JULEMARCIPAN

1 DL PISKEFLØDE
1/2 DL HVEDEMEL
50 G MANDLER
300 G FLOR MED VALGFRI SMAG

BRING FLØDE OG MEL I KOG, MENS DU PISKER. LAD DET AFKØLE. SMUT MANDLERNE, OG MAL DEM FINT. BLAND DEM MED MELGRØDEN. ÆLT FLORMELIS I, TIL DET BLIVER EN SMIDIG MASSE.

BRUG MARCIPANEN TIL MARCIPANFIGURER, MARCIPANBRØD MED FYLD ELLER TIL PRALINER (FYLDTE CHOKOLADER).

FORSLAG TIL PRALINER:

1. TAG EN HALV PORTION MARCIPAN, OG SMAG TIL MED 5 SPSK ROM. DEL MARCIPANEN I 40 STYKKER, SOM RULLES TIL KUGLER. LÆG EN HALV VALNØD PÅ HVER KUGLE. DYP KUGLERNE I SMELTET CHOKOLADE.
2. TAG EN HALV PORTION MARCIPAN, OG DEL DEN I 40 STYKKER. TRYK STYKKERNE FLADE, LÆG ET LILLE STYKKE NOUGAT PÅ OG RUL MARCIPANEN SAMMEN DEROM. DYP STYKKERNE I SMELTET CHOKOLADE.
3. TAG EN TREDJEDEL AF EN PORTION MARCIPAN, OG BLAND DEN MED FINTHAKKET TØRRET FRUGT. RUL SMÅ KUGLER, SOM DYPES I SMELTET CHOKOLADE. PYNT MED TYNDE STRIMLER AF APPELSINSKAL.
4. TAG EN TREDJEDEL AF EN PORTION MARCIPAN, OG RUL DEN TIL SMÅ KUGLER. DYP KUGLERNE I SMELTET CHOKOLADE. PYNT MED KAGEPYNT.
5. TAG EN TREDJEDEL AF EN PORTION MARCIPAN, OG TILSÆT 3 SPSK LIKØR. FORM MARCIPANEN I TREKANTER, OG DYP DEM I SMELTET MØRK CHOKOLADE. PYNT MED KAGEPYNT.

4. HINDBÆRTRØFLER CA. 40 STK.

250 G MØRK CHOKOLADE
125 G HINDBÆR
1/2 DL HINDBÆRSAFT, KONCENTRERET
1 DL PISKEFLØDE
3 SPSK FINKORNET SUKKER

SMÅ PAPIRFORME TIL KONFEKT

HAK CHOKOLADEN I SMÅ STYKKER. BLAND HINDBÆR, SAFT, FLØDE OG SUKKER I EN GRYDE, OG LAD DET SMÅKOGE I 15 MINUTTER. SI BLANDINGEN, OG LAD DEN KOGE IND UDEN LÅG, TIL DER ER 1/2 DL VÆSKE TILBAGE. TILSÆT CHOKOLADESTYKKER, OG RØR RUNDT INDTIL CHOKOLADEN ER SMELTET. TAG GRYDEN AF VARMEN, OG LAD DEN AFKØLE LIDT. FORDEL MASSEN I SMÅ PAPIRFORME.

5. PRALINER MED KAMEL CA. 25 STK.

100 G LYS CHOKOLADE

KAMEL:
1 DL PISKEFLØDE
1/2 DL LYS SIRUP
1/2 DL FINKORNET SUKKER
1/2 DL FLOR MED CHOKOLADESMAG

SMÅ FOLIEFORME

SMELT CHOKOLADEN OVER VANDBAD ELLER I MIKROOVN VED LAV EFFEKT. GLASER INDERSIDEN AF 25 SMÅ FOLIEFORME MED CHOKOLADEN. BLAND SAMTLIGE INGREDIENSER TIL KAMELLEN I EN GLASSKÅL, DER KAN TÅLE MIKROOVN. KOG MASSEN I 5 MINUTTER VED 600W. RØR RUNDT, OG LAD DEN KOGE YDERLIGERE 2-3 MINUTTER. AFKØL MASSEN EN SMULE, OG FORDEL DEN I FORMENE. DÆK MED SMELTET CHOKOLADE.

DU KAN OGSÅ LAVE KAMELLEN I EN GRYDE.



EN SØD DUFT AF JUL

– NYT TIL KAGEDÅSERNE

10

Den store jule-bage-kage-dag med varme røde kinder, nybagte, sprøde kager og den velkendte duft af jul, der langsomt siver ud i hele hjemmet. Kombiner klassikerne med nye favoritter...



1. MANDELHJERTER CA. 25 STK.

200 G MANDLER · 2 1/2 DL HVEDEMEL · 1 DL FINKORNET SUKKER · 1 TSK VANILLE · 175 G SMØR

GLASUR:

2 DL FLOR MED JORDBÆRSMAG · 1-2 TSK KOGENDE VAND

SMUT MANDLERNE, OG HAK DEM MEGET FINT. BLAND MANDLER, MEL, SUKKER OG VANILLE I EN SKÅL. SKÆR SMØRRET I SMÅ STYKKER, OG ÆLT DET I BLANDINGEN. LAD DEJEN HVILE I KØLEKAB MINDST 1 TIME. RUL DEJEN UD PÅ ET MELET BORD I CA. 1/2 CM TYKKELSE. TRYK HJERTER UD MED EN KAGEFORM, OG LÆG DEM PÅ BAGEPLADE MED BAGEPAPIR. BAG HJERTERNE MIDT I OVNE VED 175° I CA. 10 MINUTTER. LAD KAGERNE AFKØLE PÅ EN RIST. RØR GLASUREN SAMMEN, OG FORDEL DEN PÅ KAGERNE.

2. JORDNØDDE-INGEFÆRKAGER CA. 40 STK.

150 G HVID CHOKOLADE · 125 G USALTEDE JORDNØDDER · 50 G SYLTET INGEFÆR · 100 G SMØR · 50 G SØD



JORDNØDDESMØR · 1 DL LYS MUSCOVADORÅSUKKER · 1 ÆG · 3 1/2 DL HVEDEMEL · 1 TSK BAGEPULVER

HAK CHOKOLADEN I SMÅ STYKKER, OG BLAND DEN MED JORDNØDDERNE. HAK INGEFÆREN FINT. RØR SMØR, JORDNØDDESMØR, SUKKER OG ÆG, SÅ DET SKUMMER. BLAND MEL, BAGEPULVER, INGEFÆR OG HALVDELEN AF CHOKOLADE-JORDNØDDEBLANDINGEN I SMØRBLANDINGEN. RUL KUGLER AF DEJEN, OG DYP DEM I RESTEN AF CHOKOLADE-JORDNØDDEBLANDINGEN. LÆG KAGERNE PÅ EN BAGEPLADE MED BAGEPAPIR, OG BAG DEM I CA. 13 MINUTTER VED 175°.

3. KONFEKTKAGE CA. 20 STYKKER

300 G BLØD NOUGAT · 100 G MØRK CHOKOLADE · 100 G MANDLER · 100 G RØDE COCKTAILBÆR · 100 G ROSINER · 3 SPSK FLOR MED CHOKOLADESMAG · 2 SPSK ROM (KAN UDELADES)

BEKLÆD EN LILLE FORM (10 X 20 CM) MED BAGEPAPIR ELLER FOLIE. HAK NOUGAT OG CHOKOLADE, OG SMELT DET OVER VANDBAD. HAK MANDLER OG COCKTAILBÆR.

BLAND FLORMELIS OG EVENTUELT ROM MED DEN SMELTEDE CHOKOLADE OG NOUGAT. TILSÆT FRUGT OG MANDLER. HÆLD MASSEN I FORMEN, OG STIL DEN I KØLESKAB, TIL DEN STIVNER. SKÆR KAGEN I TYNDE SKIVER, OG SERVER DEN TIL EN KOP KAFFE.

4. KRANSEKAGE SOM JULETRÆ

500 G MANDLER · 500 G FINKORNET SUKKER · 4 ÆGGEHVIDER

SMUT MANDLERNE, OG MAL DEM ELLER HAK DEM MEGET FINT I BLENDER. BLAND MANDLER OG SUKKER. TILSÆT ÆGGEHVIDE, OG ÆLT DET TIL EN SMIDIG DEJ. TEGN CIRKLER I FORSKELLIGE STØRRELSER PÅ BAGSIDEN AF BAGEPAPIRET. VEND PAPIRET, OG FORDEL DEJEN I CIRKLERNE. BAG CIRKLERNE PÅ NEDERSTE RILLE I OVNEN I CA. 15 MINUTTER VED 175°. LAD CIRKLERNE AFKØLE PÅ PLADEN, OG LÆG DEM I DÅSER MED TÆTSLUTTENDE LÅG, SÅ DE HOLDER SIG BLØDE. SÆT KAGERNE SAMMEN TIL ET JULETRÆ, LIGE INDEN DE SKAL SPISES. PYNT MED GLASUR.

5. KARAMEL-CHOKOLADETÆRTE 12 PORTIONER

BUND:

75 G SMØR · 1/2 DL FLOR MED CHOKOLADESMAG
200 G KNUSTE CHOKOLADESMÅKAGER F.EKS. COOKIES

KARAMELCREME:

4 DL SØD, KONDENSERET MÆLK (KØBES I SPECIALBUTIK)
75 G SMØR · 1/2 DL FINKORNET SUKKER

CHOKOLADECREME:

200 G HAKKET MØRK CHOKOLADE · 1 1/2 DL PISKEFLØDE
2 SPSK FINKORNET SUKKER · 40 G SMØR

PYNT (KAN UDELADES):

1 1/2 DL PISKEFLØDE · CHOKOLADESTYKKER

SMELT SMØR OG FLORMELIS I EN GRYDE. BLAND DE KNUSTE KAGER I. FORDEL MASSEN I EN SPRINGFORM, OG STIL DEN I KØLESKABET.

KARAMELCREME: BLAND MÆLK, SMØR OG SUKKER I EN GRYDE, OG SMELT VED SVAG VARME. LAD CREMEN KOGE, TIL DEN TYKNER, CA. 6 MINUTTER. AFKØL CREMEN LIDT, OG HÆLD DEN I SPRINGFORMEN. STIL FORMEN I KØLESKAB, TIL CREMEN ER STIVNET.

CHOKOLADECREME: BLAND CHOKOLADEN I EN GRYDE SAMMEN MED FLØDE, SUKKER OG SMØR. SMELT DET TIL EN JÆVN MASSE VED SVAG VARME. AFKØL CHOKOLADECREMEN, INDEN DEN HÆLDES OVER KARAMELCREMEN. STIL DEN I KØLESKAB.

VED SERVERINGEN KAN TÆRTEN PYNTES MED FLØDESKUM OG CHOKOLADESTYKKER.



Bordet

BYD JULEN TIL BORDS

- INSPIRATION TIL JULEBORDET

12

Med levende lys, smuk bordpynt og forventningsfulde gæster er scenen sat til en formidabel julemiddag. Henryk med nye retter, og gør julemiddagen til en oplevelse.

Tip: Lav servietringe af glasur, og bag bordkort af brunkagedej. Form små lygter af færdigbagte kager, eller fyld hvidt sukker i et lille glas og stil et stearinlys i det – men vær opmærksom på, at sukker kan brænde, så pust lyset ud i tide.



MUSCOVADOGRAVET LAKS 4 PERSONER

750 G LAKSESIDE · 3/4 DL LYS MUSCOVADORÅSUKKER
3/4 DL SALT · 10 KNUSTE, HVIDE PEBERKORN · 10 KNUSTE,
SORTE PEBERKORN · 3-4 DL GROFT HAKKET DILD

SKRAB OG TØR LAKSESIDEN. BLAND SALT, SUKKER OG
PEBER, OG GNID LAKSEN MED DET. DÆK BUNDEN I EN LAV
SKÅL MED DILD. LÆG LAKSESIDEN OVENPÅ MED SKINDET
MOD DILDEN. DÆK LAKSEN MED RESTEN AF DILDEN. DÆK
SKÅLEN MED PLASTFILM, OG STIL LAKSEN I KØLESKABET I
2 DØGN. VEND LAKSEN EN GANG I MELLEM. SKÆR LAKSEN
I TYNDE SKIVER, OG SERVER DEN MED SENNEPSSAUCE,
DILD OG CITRON.

SENNEPSSAUCE

1 SPSK HVIDVINSEDDIKE
1 SPSK LYS MUSCOVADORÅSUKKER
1 SPSK LYS SIRUP
1 SPSK DIJONSENNEP
1 PASTEURISERET ÆGGEBLOMME
1/2 DL OLIE
1/2 TSK SALT
1/2 TSK GROVMALET PEPER
2-3 SPSK FINTHAKKET DILD

BLAND VINEDDIKE, SUKKER, SIRUP, DIJONSENNEP
OG ÆGGEBLOMME. TILSÆT OLIE LIDT EFTER LIDT UNDER
KRAFTIG PISKNING. SMAG TIL MED SALT, PEBER OG DILD.
OPBEVAR SAUCEN KOLDT.



JULESKINKE Á LA CHIBORN

1 JULESKINKE
HELE KRYDDERNELLIKER
BRUN FARIN

TILBERED SKINKEN VHA. ANVISNINGEN PÅ EMBALLAGEN. SØRG FOR, AT OVNEN ER 200° VARM. FJERN SVÆREN PÅ SKINKEN, MEN LAD SPÆKKET BLIVE. SNIT TERN I SPÆKKET, OG SÆT HELE KRYDDERNELLIKER NED I HVERT KRYDS. BANK SÅ MEGET FARIN IND SOM MULIGT. SÆT SKINKEN I OVNEN I CA. 15 MINUTTER. FARINEN SKAL SMELTE OG KARAMELLISERE.

KAN SERVERES MED STUVEDE PASTINAKKER ELLER PÅ ET STYKKE MAD JULEMORGEN MED STÆRK, GOD SENNEP.

STÆRK JULESENNEP

2 SPSK CITRONSÅFT · 3/4 DL LYS SIRUP · 1 DL COLMANS SENNEPSPULVER · 2 SPSK OLIE · 2 KNSP SALT

VARM SIRUP OG CITRONSÅFT I EN GRØDE. TILSÆT RESTEN AF INGREDIENSERNE, RØR GODT OG HÆLD PÅ SKOLDEDE GLAS. LAD SENNEPPEN HVILE I EN UGE, INDEN DEN SPISES.

MERIANSTUVEDE PASTINAKKER 4 PORTIONER

750 G PASTINAKKER · 1/2 TSK SALT · 1 TSK SUKKER
4 DL VAND · 2 SPSK SMØR · 4 SPSK HVEDEMEL · 2 DL FLØDE
SALT · HVIDT PEBER · 1 TSK SUKKER · MERIAN, ET PAR
KVISTE ELLER 1 TSK TØRRET.

SKRÆL PASTINAKKERNE, OG SKÆR DEM I TERN. BRING SALT, SUKKER OG VAND I KOG, OG LAD TERNINGERNE SMÅKOGE, TIL DE ER MØRE. TAG TERNINGERNE OP MED EN HULSKE, OG LAD DEM DRYPPE AF. GEM 3 DL AF KOGEVANDET.

SMELT SMØRRET I EN GRØDE VED SVAG VARME. RØR MELET I, OG SPÆD TIL MED KOGEVAND OG FLØDE UNDER OMRØRING. LAD DET HELE KOGE OP OG DEREFTER SMÅKOGE I 5 MINUTTER. SMAG TIL MED SALT, PEBER OG SUKKER. LÆG PASTINAKTERNINGER OG MERIAN I, OG RØR RUNDT. LAD DET SNURRE ET PAR MINUTTER, SÅ DET BLIVER VARMT. SERVER PASTINAKKERNE TIL SKINKEN.

Træet

ÅRETS HYGGELIGSTE PICNIC

- JULETRÆET HENTES

14

Nyd den smukke decemberskov, når juletræet skal hentes. Med varmt tøj, fyldte termokander og lidt lækkert til ganen er I klædt på til at nyde juletiden i det fri...

Tip: Brug også skovturen til at finde små kogler og fint gran til bordpynten.



1

1. SMÅ TÆRTER CA. 20 STK.

DEJ:

1 1/2 DL HVEDEMEL · 75 G SMØR · 1/4 DL VAND

FYLD:

25 G SMØR · 1/2 DL LYS SIRUP · 1 1/2 DL KVARK · 1 SPSK HVEDEMEL

1 ÆGGEBLOMME · 1 DL HAKKEDE MANDLER · 1 DL ROSINER

1 DL HAKKEDE, TØRREDE ABRIKOSER · 1 ÆGGEHVIDE · SMÅ ALUMINIUMSFORME

BLAND ALLE INGREDIENSERNE TIL DEJEN SAMMEN, OG STIL DEN I KØLESKAB I MINDST 1 TIME. TRYK DEJEN UD I SMÅ FORME. PRIK DEM MED EN GAFFEL, OG FORBAG DEM I 3-5 MINUTTER VED 225°. SÆNK OVNARMEN TIL 175°. RØR SMØR OG SIRUP SMIDIG. TILSÆT RESTEN AF INGREDIENSERNE UNDTAGEN ÆGGEHVIDE. PISK HVIDEN STIV, OG VEND DEN I FYLDET. FORDEL FYLDET I FORMENE, OG BAG DEM PÅ NEDERSTE RILLE I CA. 20 MINUTTER. LAD TÆRTERNE AFKØLE PÅ EN RIST. TÆRTERNE KAN FRYSES.



2. SMÅ FRISTELSER I FORM 15 STK.

2 FINTHAKKEDE LØG · 2 SPSK SMØR · 1 DÅSE ANSJOSER ELLER BENFRI SILD

2 ÆG · 3 DL FLØDE · 10 MELLESTORE, SKRÆLLEDE KARTOFLER I STRIMLER

1/2 TSK PEBER · 2 TSK MØRK MUSCOVADORÅSUKKER

BRUN LØGENE I SMØRRET. HAK ANSJOSERNE. PISK ÆG OG FLØDE SAMMEN. BLAND RESTEN AF INGREDIENSERNE I ÆGGEMASSEN. FORDEL MASSEN I 15 MUFFINFORME, OG BAG DEM MIDT I OVNEN VED 175° I CA. 30 MINUTTER.

ANSJOSERNE KAN ERSTATTES MED 150 G SKINKESTRIMLER

ELLER 2-300 G HAKKET OKSEKØD. KØDET BRUNES SAMMEN MED LØGENE OG F.EKS. LIDT OREGANO.



2



3. 'VINTERVARMER' CA. 1 LITER

200 G HUGGET RØRSUKKER · 70 CL RØDVIN
SAFT AF 1 APPELSIN · SAFT AF 1 CITRON · 25 CL ROM

SMELT SUKKERSTYKKERNE I EN GRYDE VED SVAG VARME. TILSÆT RESTEN AF INGREDIENSERNE, OG VARM IGennem UDEN, AT DET KOGER. HÆLD DRIKKEN PÅ EN TERMOKANDE, OG TAG DEN MED I PICNICKURVEN. HUSK EN VARM DRIK UDEN ALKOHOL TIL CHAUFFØREN.

4. NISSEDRIK CA. 1 1/2 L

1 L ÆBLEJUICE · 1/2 L SOLBÆRSAFT
1 KANELSTANG · 5 HELE NELLIKER · 1/2 DL SUKKER
1 DL ROSINER · 1 DÅSE MANDARINER

BLAND ALT UNDTAGEN ROSINER OG MANDARINER I EN GRYDE, OG LAD DET SMÅKOGE I 5 MINUTTER. SI BLANDINGEN, OG LÆG ROSINER OG MANDARINER I. SERVER DRIKKEN VARM.

5. HVID GLØGG

70 CL TØR HVIDVIN · 10 CL GIN · 1 1/2 DL FINKORNET SUKKER · 2 STYKKER TØRRET INGEFÆR
2 STYKKER POMERANSSKAL · 1 KANELSTANG

TILBERED SOM 'VINTERVARMER'



LAV DIT EGET JULETRÆ

BAG EN GOD KAGE I EN BRADEPANDE (30 X 40 CM). BRUG FORME

TIL AT TRYKKE STJERNER I FORSKELLIG STØRRELSE UD. STABL

STJERNERNE OVENPÅ HINANDEN. DRYG FLORMELIS OVER

– OG DU HAR NU ET SNEFYLDT JULETRÆ TIL

KAFFEBORDET ELLER SOM

BORDDEKORATION

