

Julens **BAGEBOG**

Nye spændende
juleopskrifter!



Lækre boller ❄️ Saftige kager

Hvedebrød ❄️ Fyldte kager ❄️ Småkager

Julebag

Her hos Dansukker er vi enige om, at ingen anden højtid er så fyldt med traditioner og dufte som julen. Ild i pejsen, søde julesalmer, duften af gran, stearinlys, appelsiner og krydderier af alle slags – det er det, vi forbinder med julen.

I år har vi valgt at ændre lidt på nogle af disse traditioner. Det er tid til at ændre lidt på de gamle, velkendte kager. Der er absolut intet i vejen med det traditionelle bagværk, som vi plejer at have til jul, men nogle gange kan det være rart med lidt variation. Hvem ved – et nyt slags bagværk kan måske gå hen og blive en ny juletradition, som fortsætter gennem generationer, ligesom din mors og mormors gamle juleopskrifter har gjort.

De traditionelle kager udelukker jo heller ikke, at man også prøver noget nyt. Variér og kombinér. Hvorfor ikke prøve en safranbolle med lækkert kokosfyld, eller prøve at lave bollerne i bradepanden. Der er mange dage i forbindelse med jul og nytår, hvor vi kan nyde nybagt julebag – helt traditionelt eller med en ny, lille drejning. Prøv f.eks. de frugtfyldte kagestykker. Ekstra godt bliver det, hvis du serverer en klat flødeskum til. Brunkager hører julen til. Grøn skimmelost på brunkagerne til gløggen har de fleste vel prøvet, men har du også prøvet at komme lidt sennep på? Kom lidt sød fransk sennep på brunkagerne til gløggen, det giver et ekstra pift. En anden nyskabelse er vores brunkagekiks. Tradition med fornyelse. Prøv dem!

God fornøjelse med julebagningen. Både med det traditionelle og årets nye varianter af bagværk.

Lill Wennberth-Jönsson
Prøvekøkkenansvarlig hos Dansukker

Indhold

BOLLER OG HVEDEBRØD

Adventskaffeoller	5
Adventsbrød	5
Safranoller	7
Safranoller med kokos	8
Kardemommekringler	8

SAFTIGE KAGER OG MUFFINS

Pærekage i bradepande	11
Rosinmuffins	11
"Dominomuffins"	12
Chokolade-kokosfirkanter	12
Charlotte Russe-kage	15

FYLDTE KAGER

Karamel- og chokoladetærte	17
"Nøddeposer"	17
Vandbakkelser med tyttebær	18
I karamelflødeskum	
Valnøddetarteletter	18
Fyldte grahamsstykker	21
Brunkagekiks	21

SMÅKAGER

Appelsin-cantuccini	23
"Pommes"	23
"Lumumba"	24
Anismarengs	24

LIDT GODT TIL KAFFEN

Likørtoppe	27
En lille godbid	27

NYTÅRSTÆRTE	29
-------------	----

Foto PETER KAM



Boller og hvedebrød

Klassiske former med lidt nye
smagsvarianter. Vi byder på
nybagte boller og kringle til kaffen.



ADVENTSKAFFEBOLLER

20 st

25 g gær

75 g smør eller margarine

3 dl mælk

1/2 tsk. salt

1 dl Dansukker Sukker

1 tsk. kardemomme

1 æg

9 dl hvedemel

FYLD

75 g smør eller margarine

2 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

1 revet æble

PENSLING

Æggeblomme

Hakkede mandler/nødder

PYNT

Dansukker Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Gæren smuldres i en skål. Smelt fedtstoffet i en kasserolle. Tilsæt mælken, og varm op til 37°. Hæld det over gæren, og rør, indtil gæren er opløst. Tilsæt salt, sukker, kardemomme og æg. Tilsæt melet lidt ad gangen, indtil dejen slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 20 minutter.

2. Bland fedtstof, flormelis og vaniljesukker til fyldet. Læg dejen på et mel-drysset bord, og ælt den, indtil den er smidig. Rul dejen ud i en rektangulær flade på ca. 30 x 50 cm. Læg fyldet ovenpå. Strø det revne æble ud over. Rul dejen sammen til en rulle. Skær ud

i små stykker, som placeres på en bageplade med bagepapir. Lad dejen hæve under et klæde i 20 minutter.

3. Pensl med æggeblomme. Strø hakkede mandler ud over. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Lad bollerne køle af på en rist under et klæde. Drys flormelis over bollerne inden servering.

ADVENTSBRØD

1 brød

100 g blødt smør eller margarine

1 dl Dansukker Brun Farin

2 æg

2 1/2 dl 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

1. Rør fedtstof og sukker sammen. Rør æggene i. Tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld dejen i en smurt og melet springform, 1,5 – 2 liter. Strø nødderne over.

2. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 45 minutter. Lad brødet afkøle i formen.



BRADEPANDE MED SAFRANBOLLER

En bradepande

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 marcipan
100 g rosiner
2 dl finthakkede mandler

PENSLING

Sammenpisket æg

PYNT

Dansukker Perlesukker
Mandelspåner

SÅDAN GØR DU

1. Læg rosinerne i en skål og hæld rom over. Lad den stå. Smelt fedtstoffet i en kasserolle. Tilsæt fløden og varm op, til det er lunkent (ca. 37°). 2. Gæren smuldrer i en skål. Kom væsken i, 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.

3. Læg bagepapir i bradepanden. Riv marcipanen.

4. Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt den, 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.

5. Pensles med æg og pyntes med perlesukker og mandelspåner. Bag 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.

SAFRANBOLLER MED KOKOS

40 boller

50 g gær

100 g smør eller margarine

5 dl mælk

1 dl Dansukker Sukker

1/2 dl Dansukker Lys Sirup

1/2 g safran

2 knsp. salt

12-13 dl hvedemel

FYLD

100 g smør eller margarine

1 1/2 dl kokosmel

1 dl Dansukker Lyst Muscovado-
råsukker

PENSLING

Æg

GARNERING

Dansukker Flormelis

Folie- eller papirforme

SÅDAN GØR DU

1. Gæren smuldres i en skål. Smelt fedtstoffet i en kasserolle på komfuret. Tilsæt mælken, og varm op til ca. 35°. Hæld det over gæren, og rør, indtil gæren er opløst.

2. Tilsæt sukker, sirup, safran og salt. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen, indtil dejen slipper skålen. Lad dejen hæve under et klæde i 20-30 minutter.

3. Rør ingredienserne til fyldet sammen. Sæt formene på bageplader. Hæld dejen op i formene. Pensl med pisket æg. Lav et hul med fingeren i hver bolle, og kom fyldet i hullet. Lad bollerne hæve i 20 minutter på et lunt sted.

4. Bages midt i ovnen ved 250° i ca. 8 minutter. Lad dem køle af på en rist. Drys lidt flormelis over inden servering.

KARDEMOMMEKRINGLER

35 st

75 g gær

100 g smør eller margarine

5 dl 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

1. Gæren smuldres i en skål. Smelt fedtstoffet. Tilsæt mælken, og varm op til ca. 37°. Hæld det over gæren, og rør, indtil gæren er opløst.

2. 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

3. 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.

4. 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.



Formkager og muffins

Blødt, saftigt og
lækkert! Her sætter
vi prikken over i'et
med likør, frugt,
chokolade, kokos og
andre lækkerier.



PÆREKAGE I BRADEPANDE

20 stk.

BUND

500 g marcipan

3 store æg

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

FYLD

3 æg

1 dl Dansukker Sukker

200 g hakkede mandler

750 g pærer

TOPPING

3 dl hvedemel

1 1/2 dl Dansukker Rørsukker

100 g blødt smør eller margarine

50 g mandelspåner

PYNT

Dansukker Flormelis

TIL FORMEN

Bagepapir

Smør eller margarine

SÅDAN GØR DU

1. Start med at forberede fyldet. Bland mel, sukker og fedtstof i en skål, og rør det sammen til en grynet masse. Beklæd en aflang form, ca. 25x35 cm, med bagepapir. Smør papiret med lidt fedtstof. Riv mandelmassen, og bland den med æg og vaniljesukker. Hæld mandelmassedejen op i en smurt form, 30 x 40 cm, og bag kagen midt i ovnen ved 175° i ca. 15 minutter.

2. Skræl pærerne. Skær dem i både, og fjern kernerne.

3. Pisk æg og sukker, til det er luftigt. Bland de hakkede mandler i. Hæld æg- og mandelmassen over bunden. Læg pærestykkerne oven på. Strø fyld og mandelspåner ud over bundene. Bag kagerne i yderligere ca. 25 minutter.



4. Lad kagen køle af i formen, inden den tages op og skæres i firkanter. Drys lidt flormelis over inden servering.

ROSINMUFFINS

12 stk.

Kagerne kan fryses

1/2 dl rosiner

1/2 dl rom eller appelsinjuice

150 g smør eller margarine

2 dl Dansukker Sukker

3 æg

2 dl hvedemel

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

1 tsk. bagepulver

SÅDAN GØR DU

1. Læg rosinerne i en skål, og hæld rom eller juice over og lad det stå natten over.

2. Rør fedtstof og sukker sammen. Tilsæt æggene, ét ad gangen, mens du rører kraftigt.

3. 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° i ca. 15-20 minutter.

”DOMINOMUFFINS”

15 stk.

100 g margarine

3/4 dl mælk

2 æg

1 1/2 dl Dansukker Rørsukker

2 1/2 dl hvedemel

1 ts. bagepulver

1 1/2 spsk. kartoffelmel

2 spsk. kakao

1 ts. Dansukker Vaniljesukker

PYNT

2 dl Dansukker Flor med chokoladesmag eller

2 dl Dansukker Rørsukker Flormelis eller

2 dl Dansukker Flormelis

25 g margarine

50 g marcipan

25 g mørk chokolade

SÅDAN GØR DU

1. Smelt margarinen, og tilsæt mælk. Varm blandingen op, uden at den kommer i kog.
2. Pisk æg og sukker let. Bland hvedemel, bagepulver og kartoffelmel, kakao og vaniljesukker, og hæld skiftevis denne blanding og mælkeblandingen i æggemassen. Lad blandingen hvile i køleskab natten over, det giver muffins med ekstra flotte toppe. Hæld dejen i papirforme i en bradepande, eller brug en muffinform. Bages midt i ovnen ved 225° i ca. 12 minutter. Lad dem køle af på en rist.
3. Smelt margarinen. Bland nogle af flormelisvarianterne til en jævn glasur. Smør glasur på de færdige muffins. Form marcipanen til en firkantet plade, som derefter skæres i 30 små aflange stykker. Kom chokoladen i en lille sprøjtepose, og sprøjt små, aflange

prikker på pladerne, så de kommer til at ligne dominobrikker.

CHOKOLADE KOKOSFIRKANTER

20 stk.

Kagen kan fryses

3 æg

2½ dl Dansukker Sukker

2½ dl hvedemel

1½ spsk. kakao

2 ts. bagepulver

1 dl vand

100 g smør eller margarine

KOKOSMASSE

75 g smør eller margarine

3 dl kokosmel

2½ dl Dansukker Flormelis

2 små æg

PYNT

Dansukker Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Smør og drys mel i en lille bradepande på ca. 20 x 30 cm. Pisk æg og sukker, til det er luftigt. Bland mel, bagepulver og kakao, og rør det i dejen. Kog vand og fedtstof op og tilsæt chokolademassen. Hæld dejen i formen og sæt den nederst i ovnen i 20 minutter ved 200°.
2. Bland samtlige ingredienser til kokosmassen i en kasseroll og kog under omrøring (dansk ø) til en tyk masse.
3. Tag kagen ud, og skru ovnen op på 225°. Smør kokosmassen ud over chokoladekagen. Sæt derefter formen midt i ovnen og bag den i yderligere ca. 10 minutter, til kagen har fået en fin farve. Lad kagen køle af, inden den skæres ud i mindre stykker. Drys lidt flormelis over kagen inden servering.





*Bjældeklang . . .
bjældeklang . . .*

CHARLOTTE RUSSE-KAGE

1 kage

3 æg

2 dl Dansukker Sukker

2 dl hvedemel

1 1/2 tsk. bagepulver

2 spsk. kogende vand

FYLD TIL KAGEN

2-3 dl tyttebærsyltetøj

FYLD 1

6 dl piskefløde

1 1/2 dl Dansukker Flormelis

4 blade husblas

FYLD 2

200 g tyttebær eller tranebær

6 dl fortyndet tyttebærsaft

5 blade husblas

PYNT

Dansukker Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Pisk æg og sukker, til det er hvidt og luftigt. Bland hvedemel og bagepulver, og vend denne blanding ned i massen sammen med vandet.

2. Bages midt i ovnen ved 250° i ca. 5 minutter. Strø sukker på kagen, og vend den over på et stykke bagepapir. Fjern papiret fra bunden. Fordel syltetøjet. Rul kagen sammen. Lad den køle af.



3. Beklæd en form med plastfolie. Skær kagen i tynde skiver, og dæk formens bund og sider.

4. Tag fire af husblassen op og rør den i den varme blanding. Lad blandingen køle lidt af, før den hældes over kagen i formen. Stil formen i køleskabet, så dejen kan stivne. Læg tyttebær eller tranebær på fyldet. Kog saften i 1/2 minut. Tag husblassen op og rør den i den varme blanding. Lad blandingen køle af, før den hældes over bærrerne. Stil det i køleskab indtil servering. Tag kagen op, og læg den på et fad. Strø lidt flormelis over inden servering.

Fyldte kager

Vi fylder det lækre bagværk med sødt fyld. Sukker med et touch af lakrids eller cola løfter smagen.



KARAMEL- OG CHOKOLADETÆRTE

8–10 personer

BUND

60 g usaltet smør
3 spsk. Dansukker Flor med
chokoladesmag
4 dl knuste Digestive-kiks

KARAMELLAG

400 g sød, kondenseret mælk
75 g usaltet smør
1 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

CHOKOLADELAG

200 g mørk chokolade
1 1/2 dl piskefløde
2 spsk. Dansukker Mørkt Muscovado-
råsukker

40 g usaltet smør

PYNT (kan udelades)

1 dl piskefløde
Chokoladestykker

SÅDAN GØR DU

1. Smelt smørret. Bland de knuste kiks, flor med chokoladesmag og det smeltede smør sammen. Hæld kiksemassen i en springform. Lad den afkøle i køleskabet.
2. Bland kondenseret mælk, smør og sukker i en kasserolle, og varm blandingen igennem, indtil det hele er smeltet. Lad det koge op og derefter småkoge, indtil blandingen er blevet tyk, ca. 8 minutter. Lad blandingen køle lidt af, før fyldet hældes i tærteformen. Stilles i køleskab, indtil karamellen er stivnet.
3. Bræk chokoladen i mindre stykker, og bland den med fløde, sukker og smør. Varm igennem ved svag varme, indtil det hele er smeltet til en jævn

masse. Lad den køle af, før den hældes over karamellaget i tærteformen. Stilles i køleskab. Pynt evt. tærten med flødeskum og chokoladestykker.

"NØDDEPOSER"

8 stk.

Kan med fordel spises lune.

1 kold buttermdej

FYLD

2 spsk. rosiner
1 spsk. tørrede tranebær
2 spsk. rom
100 g valnødder
2 spsk. flydende margarine
1/2 dl Dansukker Rørsukker
Flormelis
1 spsk. Dansukker Lys Sirup
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

PENSLING

1 æg

PYNT

Dansukker Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Bland rosiner, tranebær og rom i en skål, og lad blandingen stå i en time.
2. Hak nødderne fint. Bland alle ingredienserne til fyldet sammen. Skær buttermdejspladen ud i 8 lige store stykker. Fordel fyldet på dejstykkerne. Sno dem sammen til en "pose". Stil dem på en plade med bagepapir. Pensl "poserne" med pisket æg.
3. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 20 minutter. Lad dem køle af på en rist. Drys lidt flormelis over "poserne" inden servering.

PETITS CHOUX MED TYTTE- BÆR I KAREMELFLØDESKUM

ca 25 stk

3 dl vand
100 g smør eller margarine
2 dl hvedemel
4 mellemstore æg

FYLD

2 dl piskefløde
1 dl kvark
1 dl Dansukker Rørsukker Flormelis
1 ts. Dansukker Vaniljesukker
100 g (2 dl) tyttebær

PYNT

Dansukker Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og fedtstof i en kasserolle, og bring det i kog. Tilsæt melet og rør rundt, indtil det slipper kasserollens kanter. Tag kasserollen af kogepladen. Tilsæt æggene, ét ad gangen, mens du pisker kraftigt, helst med en elpisker. Det er vigtigt at få pisket så meget luft ind som muligt, så kagerne hæver under bagningen.

2. Fordel eller sprøjt dejen i små toppe på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 25 minutter. OBS! Åbn ikke for ovnen, før kagerne er færdige. Tag kagerne ud, og stik et hul i siden med en gaffel. Sæt derefter kagerne ind i ovnen igen i et par minutter, så tørrer de også på indersiden.

3. Pisk fløde og flormelis til en fast skum. Rør kvark og vaniljesukker sammen. Rør tyttebærrerne i. Klip kagerne op i den ene side og fordel fyldet i kagerne. Drys lidt flormelis over inden servering.

VALNØDDEARTELETTER

10 stk

smør eller margarine til formerne
DEJ

3 dl hvedemel
3/4 dl kartoffelmel
1/2 dl Dansukker Sukker
75 g smør eller margarine
1 lille æg

FYLD

200 g valnødder
1 1/4 dl Dansukker Rørsukker
3/4 dl piskefløde
1 spsk. Dansukker Lys Sirup

PENSLING

1 æggeblomme
1 spsk. mælk

PYNT

Dansukker Flormelis
Smør eller margarine til formene

SÅDAN GØR DU

1. Bland alle ingredienserne til dejen grundigt sammen. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskab i 1 time.

2. Hak valnødderne groft. Hæld sukkeret i en kasserolle, og smelt det ved svag varme. Tilsæt de hakkede valnødder, og rør rundt. Tilsæt fløde og sirup. Kog op under omrøring. Tag ca. 1/3 af dejen fra - resten trykkes ud i smurte tartelet- eller portionsforme. Fordel nøddefyldet i formene.

3. Rul dejen ud, og udstik hjerter, juletræer, stjerner eller andre figurer ved hjælp af kageforme, gerne i forskellige størrelser. Læg figurerne oven på nødefyldet. Pisk æg og mælk sammen, og pensl figurerne. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle lidt af, inden de tages ud af formene. Drys lidt flormelis over lige inden de serveres.





FYLDTE GRAHAMSTYKKER

ca 20 stk

DEJ

100 g smør eller margarine
3/4 dl Dansukker Rørsukker Flormelis
1 æg
1/2 g safran
1 1/2 dl grahamsmel
Ca. 2 dl hvedemel

FYLD

50 g smør eller margarine
2 dl Dansukker Rørsukker Flormelis
2 æg
100 g hakkede mandler
100 g rosiner
100 g tørrede abrikoser i tern

PYNT

Dansukker Flormelis

TILBEHØR

Letpisket fløde

SÅDAN GØR DU

1. Rør fedtstof og flormelis sammen. Tilsæt æg og safran, og rør det sammen i dejen.
2. Tilsæt først grahamsmelet og derefter hvedemelet, indtil du får en smidig dej. Lad dejen hvile i køleskab i 1 time.
3. Del dejen i 20 stykker, og tryk dem ud i smurte forme. Sæt dem på en bageplade, og bag dem midt i ovnen i ca. 10 minutter ved 200°.
4. Rør fedtstof og flormelis sammen, til massen er blød. Tilsæt æg, et ad gangen. Tilsæt derefter mandler, rosiner og abrikoser. Fordel fyldet i formene. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Lad kagerne køle lidt af, inden de tages ud af formene. Drys lidt flormelis over inden servering. Server flødeskum til.

BRUNKAGEBISKUITTER

ca 25 stk

300 g revet marcipan
1 æggehvide
1 knsp. kanel

FYLD

150 g mørk chokolade
1/2 dl Dansukker Mørkt Muscovado-rå sukker
2 tsk. brunkagekrydderi
50 g smør

PYNT

Ca. 100 g mørk chokolade
1 spsk. olie

SÅDAN GØR DU

1. Bland den revne mandelmasse med kanel i en skål. Tilsæt æggehvide, indtil det bliver en fast masse. Sæt dejen i små toppe på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 150° i ca. 15 minutter. Fjern kagerne fra pladen, og lad dem køle af på en rist.
2. Bræk chokoladen i stykker, og læg dem i en skål. Smelt chokoladestykkerne over et vandbad. Tilsæt sukker og brunkagekrydderier. Tilsæt smørret. Lad det køle af. Pisk kraftigt med en elpisker. Bred fyldet ud over bundene. Sæt kagerne i fryseren i 15 minutter.
3. Knæk chokoladen i stykker, læg stykkerne i en skål sammen med olien, og smelt blandingen over et vandbad. Dyp toppen af kagerne i chokoladen.

Småkager

Gnaske, gnaske ...

Lækkert småt, men godt.



APPELSIN-CANTUCCINI

ca 50 stk

4 dl hvedemel

2 dl Dansukker Lyst Muscovado-
råsukker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

2 spsk. Cointreau eller Grand
Marnier

Revet skal og saft fra 1 usprøjtet
appelsin

2 spsk. smør eller margarine

2 æg

200 g smuttede mandler

SÅDAN GØR DU

1. Kom de tørre ingredienser i en skål. Tilsæt likør, appelsinskal, fedtstof og æg, og rør det sammen til en dej. Ælt mandlerne ind i dejen. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskab i mindst 30 minutter.

2. Læg dejen på et meldrysset bord, og del den i 2 stykker, som formes til ruller med en diameter på 3 cm. Læg rullerne på en plade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 12 minutter.

3. Læg stykkerne tilbage på pladen, og dæk dem med et stykke bagepapir. Bag dem i yderligere 10 minutter. Lad dem køle af på en rist. Opbevares tørt.



”POMMES”

ca 50 stk

Server med jordbærsyltetøj og citron
creme (lemon curd) at dyppe i.

4 1/2 dl hvedemel

1 dl Dansukker Sukker

200 g smør eller margarine

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

PENSLING

1 æg

SÅDAN GØR DU

1. Bland alle ingredienserne sammen til en dej. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskab i 1 time.

2. Form dejen til en plade med en tykkelse på 1 cm. Skær ud i længder af 7-8 cm. Pensl eller dyp stykkerne i en skål med pisket æg

3. Læg dem på en plade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter. Lad dem køle af på en rist.

Nu er det jul igen ... nu er det jul igen...

LUMUMBA, DOBBELTE ROMKAGER

Ca 20 stk

Opbevares køligt.

4 dl hvedemel

1/2 dl Dansukker Mørkt Muscovado-
råsukker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

2 spsk. kakao

1 æg

150 g smør eller margarine

FYLD

50 g usaltet smør

1 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

1 spsk. mørk rom

100 g smeltet chokolade

PYNT

100 g mørk chokolade

1 spsk. olie

Sølvkugler

SÅDAN GØR DU

1. Bland de tørre ingredienser i en skål. Tilsæt fedtstof og æg, og ælt det sammen til en dej. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskab 30 minutter.

2. Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt dejen, indtil den er smidig. Rul dejen ud i en tykkelse på ½ mm, og udstik stjerner med en form. Læg stjernerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem midt i ovnen ved 175° i ca. 12 minutter. Lad dem køle af på en rist.

3. Rør ingredienserne til fyldet sammen. Smør eller sprøjt fyldet på halvdelen af kagerne.

4. Knæk chokoladen i stykker, læg stykkerne i en skål sammen med olien, og smelt blandingen over et vandbad. Dyp resten af kagerne i chokoladen. Stil kagerne til afkøling på en rist. Strø sølvkugler på kagerne, inden chokoladen stivner. Læg de pyntede kager oven på kagerne med fyld.

ANISMARENGS

ca 30 stk

2 æggehvinder

1 ½ dl Dansukker Sukker

2 knsp. stødt anis

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

Revet skal og saft fra 1 usprøjtet
appelsin

50 g mørk chokolade

Margarine og mel til pladen

SÅDAN GØR DU

1. Pisk æggehvinderne til fast skum. Tilsæt sukker, anis, vaniljesukker og appelsinskal. Sæt dejen på en bageplade med smurt og meldrysset bagepapir. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 20 minutter. Lad dem køle af på en rist.

2. Kom chokolade i en lille sprøjtepose i plastic og læg den i en skål med varmt vand indtil chokoladen er smeltet. Klip spidsen af posen, og sprøjt lidt chokolade over marengsene.



Lidt godt til kaffen

Noget småt, men sødt og godt
er den perfekte afslutning på
julemiddagen!



LIKØRTOPPE

20 stk

Opbevares køligt, men ikke koldt.

25 g maledede mandler

2 1/2 spsk. Dansukker Rørsukker
Flormelis

1/2 tsk. Dansukker Vaniljesukker

4 1/2 spsk. hvedemel.

40 g smør eller margarine

FYLD

50 g usaltet smør

1 dl Dansukker Rørsukker Flormelis

4 spsk. likør - vælg din egen
favoritsmag

100 g smeltet chokolade, valgfri sort

PYNT

100 g smeltet mørk chokolade

25 g smeltet hvid chokolade

SÅDAN GØR DU

1. Bland ingredienserne til dejen. Lad dejen hvile i køleskab i 1 time. Rul dejen ud til 3 mm tykke stykker. Tryk runde kager ud, 2-3 cm i diameter. Læg dem på en tykke plade med bagepapir. Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 8 minutter. Lad dem køle af på en rist.

2. Rør smør og flormelis sammen med en elpisker. Bland likør og smeltet chokolade i. Sprøjt toppe på de afkølede kager. Stil i køleskab i 1 time. Dyp dem derefter i smeltet mørk chokolade. Lad chokoladen stivne. Hæld smeltet hvid chokolade over.



EN LILLE GOBBID TIL KAFFEN

30 stk

100 g mørk chokolade i små stykker

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

1 spsk. Dansukker Rørsukker

Flormelis

1/2 dl piskefløde

50 g usaltet smør med stuetemperatur

SMAGSVARIANTER

1 spsk. rosiner og 1 spsk. rom eller

1/2 dl knuste mandelbiskuitter og

evt. 1 spsk. mandel- eller kaffelikør

eller revet skal fra en appelsin og

1 spsk. Cointreau eller 1 spsk. fint-

hakket, syltet ingefær og 1/2 tsk. fint-

hakket chili eller 1 dl kokosmel og

2 spsk. kandiseret frugt

SÅDAN GØR DU

1. Kog fløden og chokoladen op i en kasserolle. Tag kasserollen af komfuret, og rør i chokoladen, indtil den er smeltet. Tilsæt vanilje og flormelis samt en valgfri smagsvariant. Stil i køleskabet i ca. 2 timer.

2. Rør derefter smørret i. Form kugler, som dyppes i flormelis eller kakao eller i smeltet chokolade og derefter rulles i kokosmel eller hakkede mandler/nødder.



Godt nytår!

NYTÅRSTÆRTE

12 stk

Godt nytår!

200 g hasselnødder

3 æg

2 dl. Dansukker Brun Farin

1/2 dl hvedemel

1 tsk. bagepulver

TIL FORMEN

Smør eller margarine

Hvedemel

FYLD

2 bananer

1 tsk. citronsaft, friskpresset

2 dl piskefløde

2 spsk. Dansukker Flormelis

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

100 g revet blød nougat

PYNT

1 plade chokolade

11 stk. Toffifee

10 g hvid chokolade

1 1/2 dl piskefløde

**1 spsk. Dansukker Flor med
chokoladesmag**

**1 spsk. Dansukker Rørsukker
Flormelis**

SÅDAN GØR DU

1. Hak nødderne. Pisk æg og farin, til det er luftigt. Bland nødder, hvedemel og bagepulver, og vend det i massen. Hæld dejen i en springform på 1,5 – 2 liter, der er smurt og drysset med mel. Bag nederst i ovnen ved 175° i ca. 30 minutter. Lad kagen stå i formen i et par minutter, inden den tages op. Lad den køle af på en rist.

2. Del kagen i to bunde. Mos bananerne. Bland citronsaften i. Smør mosen ud på den ene bund. Pisk fløden stiv sammen med flormelis og vaniljesukker. Rør den revne nougat i. Smør 1/3 af flødeblandingen på bananfylde. Læg den anden kagebund på. Smør resten af fyldet på hele kagen.

3. Fyld chokoladen i en sprøjtepose, og slå en knude på posen. Læg posen i en skål med varmt vand, indtil chokoladen er smeltet. Sprøjt tal fra 1 til 12 på Toffifee-stykkerne og chokoladepladen.

4. Pisk fløden stiv sammen med begge flormelisvarianter. Sprøjt flødeskummet på tærten. Pynt med de nummerede Toffifee-stykker og chokoladepladen.

Sukkersødt



✱ Alt Dansukker Rørsukker kommer fremover til at bære det internationale Fairtrade-mærke

Sukker findes naturligt i alle planter. Sukker har stor betydning for smagen. Det giver ikke blot en sød smag, men kan også afbalancere eller afrunde andre smagsindtryk. I dag findes sukker i mange varianter og kan derfor bruges i en lang række forskellige fødevarer.

Ud over sødme og energi tilfører sukker også volumen og tekstur. Endvidere har sukker også konserverende og fugtighedsbevarende egenskaber i f.eks. marmelade og brød. Frugtsmagen i drikke og syltetøj bliver fremhævet, og sukker medvirker til at bevare farven på saften, syltetøjet og marme-

laden. Når man bager brød og boller, giver sukker og sirup næring til gæren og giver bagværket en fin farve på overfladen samt bidrager til den velkendte duft af nybagt brød. I is bruges sukker for at sænke frysepunktet, så den kan spises, lige når den er taget ud af fryseren.

❄️ **Almindeligt hvidt sukker** er det mest anvendte af Dansukkers produkter. Det fås også som **Økologisk dyrket sukker** for dem, der værner om miljøet. **Rørsukker**, et gyldent, aromatisk sukker med store krystaller, er yderligere en variant af strøsukker. Det fremstilles af sukkerrør af højeste kvalitet. Dansukkers sortiment omfatter endnu en variant af strøsukker, **Økologisk Rørsukker Fairtrade**.

❄️ **Sirup** fremstilles af rørsukker fra sukkerroer og sukkerrør med et varierende indhold af farvestoffer. **Lys Sirup** med sin milde karamelsmag anvendes

oftest til julens brunkager og pebernødder. **Lys Sirup** fås også i en økologisk variant. **Mørk Sirup** har en kraftigere smag med et lille touch af lakrids. Det seneste skud på stammen i sirupfamilien er **Cane Syrup – Rørsukker Sirup**. Denne sirup er udelukkende fremstillet af sukkerrør.

❄️ **Muscovadosukker** har sin oprindelse på Mauritius og udvindes af sukkerrør. Sukkeret behandles så lidt som muligt, for at aroma og farve skal bevares. Det lyse muscovadosukker minder om flødekaramel i smagen, mens det mørke har en tydelig smag af lakrids.

❄️ **Brun Farin** er en blanding af strøsukker og rørsukkersirup. Brun Farin anvendes bl.a. til Irish coffee og brunsvigerkage. Brun Farin er velegnet som krydderi i madlavningen, da den specielle, krydrede aroma får andre råvarers og krydderiers smag til at træde frem.

❄️ **Flormelis** er et fintmalet sukker til bagning af kager samt til glasur og dekoration. Flormelis fås også i en økologisk variant med chokolade- og jordbærsmag samt i en rørsukkervariant. **Rørsukker Flormelis** har en dejlig karamelsmag og giver en gyldenbrun glasur.

NYHED!



NYHED!



NYHED!



LAD DIG INSPIRERE

www.dansukker.dk

Nordic Sugar A/S
Postboks 2100, Langebrogade 1
1014 København K
Forbrugerkontakt till: 32 66 27 50
telefonid 9-12
Forbrugerkontakt@dansukker.dk
www.dansukker.dk