

Julens godaste paket!

19 juliga recept och överraskande tips.



Dan
Sukker 

LÅT DIG INSPIRERAS

Öppna tomteverkstad!

De absolut finaste julklapparna att ge och att få är de som är gjorda för hand och fyllda med glädje. Och vad är mer kärleksfyllt än ljuvliga sötsaker, juliga kakor och härliga bröd?

Så öppna din egen tomteverkstad i köket och känn julstämningen sprida sig när du godispysslar och slår in paket.

Självklart måste du provsmaka på godsakerna. Ofta. Så blir det en riktigt god jul.

Gör din egen krystyr.

Vispa samman 4 dl Dansukker Florsocker, 1 äggvita och 2 krm ättiksprit till en fast, seg smet, helst med elvisp. Tillsätt några droppar hushållsfärg om så önskas. Fyll i plastpåse och spritsa på!



Kalendertryfflar ca 25 stycken

Aldrig har väntan varit så god. 24 ljuvliga tryfflar att avnjuta fram till dopparedagen.

300 g mörk choklad 70% kakaohalt
50 g smör
¾ dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker
1 dl vispgrädde

Smaksättning:

½ tsk mald kardemumma eller
1 msk konjak och 1 msk starkt, kallt kaffe eller
1 tsk pepparkakskrydda

Glasering:

200 g choklad t ex mörk
kristyr

1. Bryt eller hacka chokladen i bitar. Koka upp smör, muscovadoråsocker och grädde. Blanda i valfri smaksättning och chokladbitarna och rör tills det är en jämn smet.
2. Bred ut tryffeln i en folieform. Ställ i kylskåp till nästa dag så att tryffeln stelnat helt.
3. Ta ut bitar med mått eller skär ut bitar eller rulla kulor. Ställ i frysen.
4. Smält chokladen över vattenbad. Doppa bitarna i chokladen och ställ på ett fat som sätts i kylan.
5. Spritsa siffrorna 1-24 på bitarna, med kristyr. Blir det någon bit över är det inte mer än rätt att du tar den själv. Förvara sedan kalenderbitarna, säkert och svalt, till den 1:a december fininner sig och nedräkningen kan börja.

Mördegsformar

ca 25 stycken, beroende på formarnas storlek

Lite spröd, lite seg, lite söt och alldeles, alldeles underbar. (Se receptbild på omslaget.)

100 g smör eller margarin
2 msk Dansukker Ekologiskt Florsocker
2 msk Dansukker Glykossirap
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 äggula
3 dl vetemjöl

Fyllning:

2 dl vispgrädde
50 g smör eller margarin
3 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap

Garnering:

1 dl Dansukker Ekologiskt Florsocker

1. Arbeta samman ingredienserna till degen. Lägg i en plastpåse och låt vila i kylskåp i minst 1 timme.
2. Tryck ut degen i formar. Nagga.
3. Grädda mitt i ugnen i 200° i 6-8 minuter. Låt svalna innan de tas ur formarna.
4. Blanda samtliga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull och koka tills massan håller 120° eller gör ett kulprov.
5. Fyll kolan i formarna. Dofta lite florsocker över kakorna vid serveringen eller blanda florsockret med lite vatten och bred glasyr över kolan.





Julitterbuggare *ca 35 stycken*

En kaka som är härligt spröd på utsidan och pepparkaksmarängseg på insidan.

4 dl vetemjöl
1 dl Dansukker Florsocker
200 g rumsvarmt smör eller margarin
1 äggula

Marängsmet:

2 äggvitor
¾ dl Dansukker Brun Farin Strö
2 tsk pepparkakskryddor

1. Blanda mjöl och florsocker i en skål. Tillsätt matfettet skuret i bitar och finfördela med en gaffel.
2. Tillsätt äggulan och arbeta samman till en deg. Ställ i kylskåp i minst ½ timme.
3. Vispa äggvitan till fast skum. Vänd i sockret och kryddorna.
4. Kavla ut degen till en platta cirka 50x30 cm. Bred marängsmeten över plattan. Rulla samman. Ställ i frysen i cirka ½ timme så att kakrullen blir riktigt kall.
5. Sätt ugnen på 160°. Skär rullen i drygt ½ cm tjocka skivor och lägg på plåt med bakplåts-papper. Grädda mitt i ugnen i cirka 20 minuter.



Polka-maränger ca 30 stycken

Ljuvliga maränger med en pigg mintsmaak av polkagrisar. En gåva som gör varje tomte och människa glad.

5 äggvitor
2 dl Dansukker Strösocker
1 krm ättiksprit
4 dl Dansukker Florsocker
½ dl krossade polkagrisar

1. Vispa äggvita, strösocker och ättika till en fast smet med elvisp i en absolut ren skål.
2. Sikta ner florsockret i skålen och lägg i polkagrisarna och vispa in detta i smeten.
3. Klicka eller spritsa ut smeten på plåt med bakplåtspapper.
4. Grädda mitt i ugnen i 100° tills marängerna är torra, tar 1-1 ½ timme beroende på storleken på marängerna.

Variera mera!

Välj din egen favoritsmak eller färg på marängerna. Prova t ex rivet apelsinskal, några teskedar kakao, eller droppa i några droppar hushållsfärg.



Red velvet cake *ca 10 bitar*

Den ultimata julkakan. Röd som julen, vit som snö, mjuk som sammet. Lika vacker att se på, som god att äta.

3 1/2 dl Dansukker Strösocker
2 ägg
3 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
1/2 tsk salt
2 msk kakao
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 msk vitvinsvinäger
1 dl flytande margarin
2 1/2 dl filmjök
3 msk röd hushållsfärg

Glasyr:
600 g Philadelphia Cheese Naturell, gärna light
3 msk färskpressad citronsaft
4 dl Dansukker Florsocker

Garnering:
chokladpraliner

1. Vispa socker och ägg lätt och luftigt.
2. Blanda samman de torra ingredienserna och rör ner dem i smeten tillsammans med vitvinsvinäger, margarin och filmjök. Tillsätt färgen och blanda väl.
3. Häll smeten i en smord och bröad springform, cirka 25 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 40 minuter.
4. Låt kakan svalna ett par minuter i formen innan den stjälpes upp på galler för att kallna.
5. Vispa samman ost, citronsaft och florsocker.
6. Dela kakan i tre delar och bre glasyr på två av dem. Lägg samman bottenarna, den utan glasyr läggs överst. Täck hela kakan med glasyr. Dekorera med praliner.

Julmacarons ca 25 stycken

Överraska dina gäster med dessa små franska läckerheter. Söt maräng, syrlig fyllning och färgglada som julgranskolor. Voilå!

3 små äggvitor
2 msk Dansukker Strösocker
100 g skållad, skalad, mald mandel
2 1/2 dl Dansukker Florsocker
1 msk kakao eller röd eller grön hushållsfärg

Fyllning:

100 g Philadelphia Cheese Naturell
2 msk (30 g) rumsvarmt smör eller margarin
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1/2 dl passerade hallon

1. Vispa äggvitorna i en absolut ren skål tills de är ett fast skum. Tillsätt strösockret under fortsatt vispning.
2. Blanda den malda mandeln med florsockret och vänd ner i äggvitesmeten. Tillsätt kakao eller hushållsfärg.

3. Klicka ut rundlar på plåtar med bakplåtspapper, cirka 3 centimeter i diameter. Grädda i 125° i cirka 20 minuter. Låt svalna på plåten innan de lossas från bakplåtspapperet.
4. Blanda samman ost, smör och vaniljsocker.
5. Blanda ner smaksättningen som önskas i smeten. Ställ i kylskåp i minst 1 timme.
6. Spritsa eller bre fyllningen på hälften av kakorna. Lägg resterande kakor ovanpå fyllningen.

Smaktips!

Du kan byta ut hallonen mot rivet skal från 1 lime + ett par droppar grön hushållsfärg eller 1-2 msk kakao.



Kladdkaka i långpanna med inkokta clementiner

ca 40 stycken

En superenkel och supergod kladdkaka som trivs i sällskap med inkokta clementiner och lättvispad grädde. God jul på riktigt.

8 ägg
12 dl Dansukker Strösocker
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 tsk salt
3 dl kakao
6 dl mjöl
400 g smält smör

Tillbehör:

10 clementiner
5 dl Dansukker Vit Sirap
3 dl vatten
3 kanelstänger
9 stjärnanis
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
vispad grädde

1. Rör ägg och socker poröst.
2. Blanda samman de torra ingredienserna och rör ner i äggsmeten. Tillsätt det smälta smöret.
3. Häll upp i långpanna med smort bakplåts-papper. Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 35 minuter i 175°.
4. Skala clementinerna noga, dra bort så mycket av det vita som möjligt. Dela clementinerna i klyftor.
5. Blanda vit sirap, vatten och kryddor i en gryta och koka upp. Lägg i clementinerna och stäng av värmen på plattan men låt grytan stå kvar tills det kallnat.
6. Servera kakan med clementinerna och lite vispad grädde.

Tips!

Vill du inte ha clementiner till kakan, kan du lyxa till den med kokostosca. Recept hittar du på www.dansukker.se.





Cake pops *ca 25 stycken*

Baka med barnen i väntan på tomten! Det senaste i USA är kuliga, mjuka dekorerade kakor på pinne. Här är vår variant av dessa underbara godsaker.

1/4 av kladdkakan
10 digestivekex
75 g Philadelphia cheese naturell
2 msk Dansukker Mörkt Muscovadoråssocker
200 g choklad, valfri sort
kakdekor
grillpinnar i trä

1. Halvera grillpinnarna och lägg dem i vatten.
2. Mosa eller mixa kakan tills den är i små, små smulor. Krossa kexen och blanda med kladdkakesmulorna. Arbeta in osten och muscovadosockret. Forma bollar i önskad storlek, lägg på ett fat och ställ in i kylan.

3. Smält chokladen över vattenbad eller på låg effekt i mikro.
4. Sätt en grillpinne i varje kabboll och doppa denna i den smälta chokladen.
5. Doppa bollarna i kakpynt eller strö kakpynt på dem och ställ dem för att stelna. Förvaras svalt.

Istället för en blomma!

Ge bort ett fäng Cake pops nästa gång du är bortbjuden. Garanterat mer uppseendeväckande än en blomma. Och mycket godare!

Doppa mera!

Prova att doppa pepparkaksskorporna i glögg! Perfekta smaker till ett perfekt adventsmys.



Pepparkaksskorpor *ca 40 stycken*

Nyfiiken i en strut? Här väntar små, knapriga och kryddiga skorpor.

5 dl havregryn
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 1/2 dl Dansukker Farinsocker
1/2 tsk salt
1 msk kanel
1 tsk kardemumma
1 tsk malda kryddnejlikor
1 1/2 tsk mald ingefära
1 ägg
1 dl filmjök
2 msk smält smör eller olja

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda alla torra ingredienser i en skål. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta samman till en deg.
2. Tag upp på mjölat bakbord och dela degen i 4 delar som rullas ut till smala längder. Lägg längderna på plåt med bakplåtspapper.
3. Grädda mitt i ugnen i cirka 15 minuter. Skär längderna i sneda skivor och lägg tillbaka på plåten med snittytan upp. Grädda i 10 minuter.
4. Öppna luckan på glänt, stäng av ugnen och låt skorporna torka ett par timmar.



Chokladtryffelkakor 20 stycken

Ljuvligt goda året runt, men passar extra bra på julens gottebord.

Kaka:

50 g flytande margarin
2 ägg
2 dl Dansukker Ljust Muscovadoråssocker
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 dl vatten

Tryffel:

225 g mörk choklad
1 1/2 dl vispgrädd
1 1/2 dl Dansukker Flor med chokladsmak
200 g smör eller margarin

Glasering:

2 dl Dansukker Flor med chokladsmak
1 msk vatten
1 tsk olja eller flytande margarin

Garnering:

1 dl Dansukker Florsocker
2 tsk vatten
1 droppe pepparmintsolja
röd hushållsfärg

1. Vispa ägg och muscovadoråssocker lätt och luftigt.
2. Blanda mjöl och bakpulver och vänd ner i smeten. Rör i margarin och vatten. Häll smeten i smord och bröad avlång form, cirka 1 1/2 liter.
3. Grädda i nedre delen av ugnen i 175° i cirka 40 minuter. Känn med en provsticka att kakan är torr i mitten.
4. Blanda choklad, vispgrädd och flor med chokladsmak i en kastrull och sjud på svag värme tills tryffeln tjocknat. Rör i matfettet och vispa tills det svalnat.
5. Blanda samman ingredienserna till glasyren.
6. Skär 10 skivor av sockerkakan. Lägg samman skivorna 2 och 2 med lite tryffel emellan.
7. Dela varje dubbelskiva i 4 bitar. Glasera varje bit med glasyren. Spritsa en ring av tryffel uppe på varje kaka.
8. Blanda samman ingredienserna till garneringen och lägg en klick i mitten.

Makalösa marshmallows ca 100 stycken

Glykossirapen gör dessa godbitar extra fluffiga och härligt sega. Färg och smaksättning väljer du själv.

2 ¼ dl Dansukker Strösocker
2 msk (40 g) Dansukker Glykossirap
½ dl vatten
7 gelatinblad
3 (100 g) äggvitor
2 msk Dansukker Florsocker
röd eller grön hushållsfärg
2 dl Dansukker Florsocker
2 dl potatismjöl

1. Lägg socker, glykossirap och vatten i en tjockbottnad kastrull och koka tills massan håller 100°. Då läggs gelatinbladen i blöt i rikligt med vatten i 5 minuter. Håll av vattnet och smält gelatinbladen.

2. Börja även vispa äggvitor, florsocker och färg i en skål med elvisp tills det är ett fast skum.

3. När massan i kastrullen är 127° hålls den under fortsatt vispning ner i äggvitesmeten. Fortsätt vispa i någon minut. Fortsätt vispa tills smeten är fast och glansig och börjat svalna av.

4. Blanda florsocker och potatismjöl och lägg i en långpanna. Fyll smeten i en spritspåse och spritsa ut stänger i långpannan. Låt stelna i rumstemperatur.

5. Klipp stängerna i bitar i önskad storlek. Rulla bitarna i florsockerblandningen. Förvara i en burk i rumstemperatur.



Hårda julkarameller

ca 60 stycken

Ljuvligt färgstarka och hårda karameller till alla snälla barn (och vuxna).

$\frac{3}{4}$ dl Dansukker Florsocker
3 dl Dansukker Strösocker
1 $\frac{1}{2}$ dl vatten
1 dl Dansukker Glykossirap
1 krm pepparmintsolja eller
annan smaksättning
hushållsfärg

1. Sikta florsocker på en plåt. Smörj ett bakplåtspapper eller godisformar lätt med matolja.
2. Rör ihop socker, vatten och glykossirap i en tjockbottnad kastrull.
3. Koka upp på medelhög värme och koka till en temperatur på 152° eller droppa lite av smeten i ett glas med kallt vatten, om den stelnar och kan brytas direkt är den färdig.
4. Ta kastrullen från värmen och rör i smaksättning och färg.
5. Klicka upp smeten på papperet eller håll i formarna. Du kan även göra klickar av smeten och trycka fast en halv grillpinne i trä så får du klubbor istället.
6. Vänd bitarna i florsockret innan de läggs i en burk med tättslutande lock.



Saffranssnaps

70 cl okryddat brännvin
 $\frac{1}{4}$ g saffran
1 msk Dansukker Vit Sirap

1. Blanda brännvin, saffran och sirap på en flaska. Skaka så att sirapen blandar sig.
2. Låt stå över natten. Sila bort saffranet.

Tomtesnaps

70 cl okryddat brännvin
1 msk hela kumminfrön
2 kryddnejlikor
1 bit pomeransskal
2 msk Dansukker Vit Sirap

1. Blanda samtliga ingredienser i en burk och låt stå en vecka.
2. Sila bort kryddorna.

Skåll!

Prova att göra din egen snaps med Vit Sirap. Den löser sig lättare än socker samt rundar av och förstärker smakerna fint.

Helgbröd

ca 2 limpor

Ett mustigt bröd som är lätt att göra och är fullt av härliga smaker. Passar utmärkt på såväl julbordet som till glöggkalaset.

75 g jäst för söta degar
1 l Coca-Cola eller vatten
1 dl olja
1 msk sockerkulör
½ dl Dansukker Fibrex
½ dl linfrö
2 tsk salt
1 dl Dansukker Brödsirap
1 dl äppelmos
3 dl filmjök
1 msk malda pomeransskal
½ tsk mald kardemumma
1 tsk mald kanel
1 dl russin, kan utelutas
6 dl grovt rågmjöl
18 dl Manitoba cream eller vetemjöl special

1. Smöra två avlånga bakformar.
2. Smula jästen i en skål. Värm Coca-Cola och olja till ca 37°. Håll degspadet över jästen och rör tills den löst sig.
3. Tillsätt sockerkulör, fibrex och linfrö och låt stå i 10 minuter. Blanda i salt, sirap, äppelmos, filmjök och kryddor. Tillsätt russin och rågmjöl och blanda väl. Arbeta in vetemjölet.
4. Häll smeten i formarna och lägg på en bakduk. Låt jäsa i cirka 40 minuter.
5. Sätt ugnen på 200°. Grädda i nedre delen av ugnen i 30–40 minuter.
6. Låt bröden stå kvar i formarna några minuter innan de stjälpes upp på galler. Låt svalna under bakduk.

Småsylta oftare!

Gör din egen marmelad, sylt eller curd på bara några minuter! Med vårt Syltsocker är det enkelt, men resultatet blir garanterat både gott, fräscht och vackert. En fantastisk gå-bort-present!

Apelsincurd

ca 5 dl

Härligt syrlig med julig smak. Smakar lika bra som fyllning i en rulltårta som på scones eller till ett smakrikt bröd.

2 dl färskpressad apelsinsaft
3 ägg
5 dl Dansukker Syltsocker
200 g smör

1. Blanda apelsinsaft, ägg och syltsocker i en kastrull och sjud under vispning tills det tjocknat.
2. Tillsätt smöret i små klickar under fortsatt vispning. Ta kastrullen från värmen.
3. Sila apelsincurden och håll därefter upp den i varma, väl rengjorda burkar. Förvara i kyl.

Physalis-marmelad

ca 8 dl

Frisk, fräsch och fantastisk! Passar perfekt ihop med en smakrik ost på vårt helgbröd.

500 g physalis
2 dl vatten
1 msk färskpressad citronsaft
4 dl Dansukker Syltsocker

1. Skala, skölj och halvera physalisen.
2. Lägg den i en kastrull och tillsätt vatten och citronsaft. Sjud under lock i 5 minuter.
3. Tillsätt syltsockret och koka i ytterligare 3 minuter.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut.





Testa glutenfritt!

*Ersätt linfröna mot loppfrön/psylliumskal och
Brödsirap mot Mörk Sirap. De båda mjölsorterna
byts ut mot glutenfria alternativ, t ex Provena.*



Gör din egen pepparkaksburk!

1. Kavla ut pepparkaksdegen (recept finns på www.dansukker.se), cirka 4 mm tjock.
2. Använd en springform som mått. Skär ut två cirklar lika stora som formens botten. (Burkens lock och botten)
3. Mät omkretsen på formen. Dela måttet med två och skär ut två remsor i denna längd med önskad höjd. (Burkens sidor) Skär också ut ett handtag till burkens lock.
4. Lägg delarna på plåtar med bakplåtspapper och grädda i 190° i cirka 10 minuter.
5. Så fort remsorna är färdiggräddade – håll fast dessa runt formen tills de svalnat och stelnat. OBS! De är mycket varma så var försiktig!
6. Fäst ihop sidorna med kristyr och låt stelna.
7. Fäst sidorna på botten med kristyr. Gör detsamma med handtaget på locket. Låt alla delar stelna.
8. Släpp lös fantasin och garnera asken med kristyr. Fyll asken med ditt favoritgodis eller pepparkakor.



500 goda recept – direkt i din mobil!

Vad sägs om 500 olika recept på bröd, kakor, sylt och desserter i fickan? Ladda hem Dansukkers applikation i App Store eller Android-marknet i dag!

Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö
Konsumentkontakt: Telefon: 020-74 02 00, telefontid 9-12
konsumentkontakt@dansukker.se
Prenumerera på vårt nyhetsbrev: www.dansukker.se

Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS