

Baka in julen!

23 recept med julstämning.



Baka med Underbara Clara!

Vi bjuder på barnvänliga recept från "Nu bakar vi!" av Clara Lidström och Annakarin Nyberg.

Dan
Sukker

LÄT DIG INSPIRERAS



Julens godaste stunder.

Bjud in små och stora sockerbagare och öppna upp till årets julbak hemma i köket. Här bjuder vi på recept på allt från busenkelt julgodis och glassiga kakor, till ätbara gåvor och imponerande nyårsefterrätter. Som vanligt gäller regeln: Det är viktigt att provsmaka. Ofta. Ha en hembakad och ljuvlig jul!

Pepparkaksmuffins - med julröda lingon

Ca 24 små muffins. Tid: ca 1 timme.

3 ägg

2 dl Dansukker Farinsocker

1 ½ dl rapsolja

2 ¼ dl vetemjöl

1 ½ tsk kanel, malen

2 krm ingefära, malen

2 krm kryddnejlika, malen

½ tsk bikarbonat

½ tsk salt

75 g frysta lingon

1 tsk majsstärkelse

Frosting

200 g färskost

2 msk Dansukker EKO Ljus Sirap

⅓ dl Dansukker EKO Florsocker

Garnering

frysta lingon

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Vispa ihop ägg och socker poröst. Rör ner oljan. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i smeten.
3. Blanda ihop lingon och majsstärkelse i en skål. Fyll ⅔ av 24 små muffinsformar med pepparkakssmeten och tryck ner lingonen i formarna.
4. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 8-10 min. Låt svalna och förbered under tiden frostringen.
5. Vispa upp färskost och tillsätt sirap och florsocker. Vispa till en tjock kräm och fyll en spritspåse med valfri tyll. Spritsa frostringen på muffinsen och garnera med frysta lingon.





Julgranskladdkaka - med pyssligt pynt

6 bitar. Tid: ca 1 timme.

150 g smör

75 g mörk choklad, eller mjölkchoklad

2 dl Dansukker Farinsocker

1 ½ dl Dansukker Ekologiskt

Rörsocker Fairtrade

3 ägg

2 ¼ dl vetemjöl

4 msk kakao

2 nypor salt

Garnering

polkagris

kristyr, *recept på dansukker.se*

vispgrädd

strössel

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Smör en avlång form med löstagbar kant, ca 13x36 cm.
3. Smält smör, hacka choklad och rör ner i det smälta smöret. Rör till en jämn smet, tillsätt socker och vispa väl för hand. Tillsätt ett ägg i taget och rör om.
4. Blanda vetemjöl, kakao och salt i en skål och vänd ner i chokladsmeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i 10-12 min. Låt svalna helt.
5. Skär kladdkakan i trianglar så de liknar julgranar och stoppa i en polkagrisstång i varje gran. Garnera granarna med kristyr, grädd och strössel.

Snickerskaka

- hemgjort godis är godast

Ca 20 stycken. Tid: 1 timme + 1 timme kyltid.

Gladdkaka

100 g mörk choklad
50 g smör
1 dl Dansukker EKO Socker
1 ägg
¾ dl vetemjöl

Marshmallowfyllning

1 förpackning marshmallowfluff (ca 200 g)
1 ½ dl jordnötssmör, crunchy

Kola

1 ½ dl jordnötter
50 g smör
1 ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
½ dl Dansukker Eko Ljus Sirap
1 dl vispgrädde

Topping

50 g mörk choklad
50 g ljus choklad
½ dl jordnötter

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft. Smöra en avlång form med löstagbar kant, ca 13x36 cm.

2. Hacka choklad och ställ åt sidan. Smält smör och rör ner chokladen. Rör till chokladen är smält och tillsätt sedan socker, rör ihop smeten.
3. Rör ner ägg och vetemjöl. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i ca 5 min. Låt svalna.
4. Gör marshmallowfyllningen. Värm upp marshmallowfluff och jordnötssmör i en kastrull och blanda ihop. Bred fyllningen över kladdkakan och låt stelna i kylan.
5. Gör kolan. Hacka jordnötter och ställ åt sidan. Blanda övriga ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka till 120°C eller gör ett kulprov. Tillsätt jordnötterna. Fördela kolan jämnt över marshmallowfyllningen och låt stelna i kylan någon timme.
6. Hacka och smält mörk och ljus choklad till toppingen över ett vattenbad och bred ett jämnt lager över kolasåsen. Strö över hackade jordnötter. Låt stelna i kylan och skär sedan i bitar.



Pekankolapaj

- med maffig chokladtryffel

Ca 12 bitar. Tid: 1 timme + 2 timmar kyltid.

Botten

60 g smör
100 g pepparkakor
150 g chocolate chip cookies

Pekannötkola

100 g pekannötter
1 ½ dl Dansukker Ljust Musocvadorörsocker
1 ½ dl Dansukker EKO Ljus Sirap
1 ½ dl vispgrädde
75 g smör

Tryffel

70 g mjölkchoklad
70 g mörk choklad
1 dl vispgrädde
½ dl Dansukker EKO Ljus Sirap
1 nypa salt

Garnering

50 g pekannötter
smulorna från botten
frysta lingon

1. Smält smör och mixa tillsammans med pepparkakor och chocolate chip cookies. Tryck ut blandningen i en pajform med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter. Fördela blandningen så det blir en tjock kant ända upp till formens slut. Spara lite pajsmulor till dekoration. Ställ pajformen i kylan.
2. Grovhacka pekannötter och ställ åt sidan. Blanda övriga ingredienser till pekannötkolan i en tjockbottnad kastrull. Låt koka till 120°C. Rör ner pekannötterna i kolasmeten och håll smeten i pajskalet. Ställ i kylan.
3. Finhacka chokladen till tryffeln och ställ åt sidan. Koka upp grädde och sirap, tillsätt choklad och salt. Rör till en jämn smet. Häll tryffeln över kolan och ställ i kylan.
4. Dekorera pekankolapajen med pekannötter, pajsmulor och lingon.



Saffranspannacotta

- toppad med björnbärsgelé

6 glas. Tid: 30 minuter + 2 timmar kyltid.

Pannacotta

5 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Gelésocker Multi

½ g saffran (1 pkt)

Björnbärsgelé

1 dl björnbärssaft (ca 200 g björnbär)

1 dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering

björnbär

1. Blanda grädde, gelésocker och saffran i en kastrull och koka i 30 sekunder. Häll upp i glas, gärna glöggglas. Ställ i kylan ca 1 timme.
2. Förbered björnbärsgelén. Tina björnbären och sila genom en finmaskig sil. Mät upp 1 dl björnbärssaft i en kastrull. Tillsätt gelésocker och koka i 30 sekunder.
3. Häll björnbärsgelén över pannacottan innan gelén börjat stelna. Ställ i kylan ytterligare 1 timme. Dekorera med björnbär.


**Tips! Toppa gärna med
rostade och hackade
pistagenötter!**






Goda gåvor

Hemgjorda klappar sprider dubbel glädje! Lika mysiga att göra som härliga att få. Inspiration och recept hittar du på dansukker.se.



Lyxiga
mintknappar



Kalasangott
fragsodis





Krisiga rispuffar



Dopp-i-kaffet-
vänliga tran-
bärsbiscotti



Svartvinbärsmarmelad
med päron och kanel



Konjakssyltade
lingon



Juldoftande
ingefärsrirap



Koladoftande
muscovadoskorpor





Gräddkola

- smaksätt med dina favoriter

Ca 45 stycken. Tid: 45 minuter.

100 g smör

2 dl vispgräddde

3 ½ dl Dansukker EKO Socker

1 dl Dansukker EKO Ljus Sirap

2 msk Dansukker Glykossirap

1. Blanda samtliga ingredienser i en tjockbottnad kastrull och koka tills smeten är 125°C, eller gör ett kulprov.
2. Pensla en form, ca 18x25 cm med olja och häll i kolasmeten. Låt stå ett dygn. Skär kolan i bitar och slå in i smörgåspapper eller cellofan.



Tips på goda smaksättningar:

- 50 g pistagenötter
 - 1 pkt saffran
- 2 tsk riven ingefära
- Skalet från en apelsin
- Ett par droppar pepparmintsolja
 - 2 tsk vaniljsocker
 - ½ tsk kanel



Chokladbiskvier

- med len smörkräm

Ca 30-32 stycken. Tid: 1,5 timme.

Botten

250 g mandelmassa

1 ½ dl Dansukker Farinsocker

1 äggvita

Choklads smörkräm

75 g choklad

150 g smör

1 ½ dl Dansukker EKO Florsocker

1 äggula

Garnering

250 g mörk choklad

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Riv mandelmassa. Blanda i socker och äggvita och vispa ihop. Klicka ut små runda kakor på plåtar med bakplåts-papper. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 12-14 min. Låt svalna helt.
3. Hacka och smält choklad till smörkrämen över ett vattenbad. Låt svalna något. Vispa upp smör till en fluffig konsistens och tillsätt florsocker och äggula. Håll ner den smälta chokladen och vispa till en jämn och fluffig smörkräm.
4. Bred eller spritsa smörkrämen på kakorna. Ställ chokladbiskvierna i frysen i 15 min.
5. Förbered garneringen. Hacka och smält choklad över ett vattenbad. Ta ut biskvierna från frysen och doppa smörkrämen i chokladen. Ställ på galler för att stelna.

Tips! Vill du smaksätta biskvierna med juliga smaker?

Tillsätt 1 krm kanel i biskvibottnarna och 1 tsk pepparkakskrydda i choklads smörkrämen.

Visst vill du även testa
Chokladbolls biskvier?

Receptet finns på dansukker.se.

Chilistryffel

- julgodis med sting

Ca 25 stycken. Tid: 30 minuter
+ 2 timmar kyltid.

175 g mörk choklad
½-1 tsk röd chili, färsk
30 g smör
1 dl vispgrädde
¾ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

Alternativ smaksättning

- 1 tsk kardemumma, malen
- 1 tsk ingefära, malen

Garnering

hackad eller torkad chili

1. Finhacka choklad och ställ åt sidan. Finhacka chili och koka tillsammans med smör, grädde och muscovadorörsocker. Blanda i chokladen och rör till en jämn smet. Tillsätt smaksättning om så önskas.
2. Häll tryffeln i en skål med hållpip och fyll formarna direkt, eller låt tryffeln svalna något och fyll därefter en spritpåse och spritsa ut i formarna.
3. Garnera med hackad eller torkad chili. Förvara svalt.



Recept på Pistagetryffel
finns på dansukker.se



Pepparkakssandwich

- med glassfyllning

Ca 6 stycken. Tid: 45 minuter
+ 5 timmar frystid

Glass

4 äggulor
½ dl Dansukker Eko Ljus Sirap
2 dl mjölk
1 ½ dl vispgrädde
1 dl Dansukker Glykossirap

Smaksättning

75 g hackad mörk choklad, eller
150 g jordnötssmör + 75 g hackad mörk
choklad

Tillbehör

pepparkakor

1. Vispa samman äggulor och sirap. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen.
2. Sila genom en finmaskig sil och tillsätt valfri smaksättning men vänta med den hackade chokladen tills smeten svalnat helt.
3. Använd en form, ca 15x20 cm vid frysning av glassen. Vid användning av glassmaskin; kör smeten och håll sedan över den i formen och platta ut. Glassen ska vara ca 1,5 cm tjock. Utan glassmaskin; håll smeten direkt i formen och ställ in i frysen i minst 5 timmar. Rör om då och då.
4. När glassen stelnat, stansa ut runda glassar som läggs mellan två pepparkakor och servera.

Tiramisu-cheesecake

- perfekt att förbereda

10 bitar. Tid: 50 minuter + 3 timmar frystid.

Botten

50 g smör

100 g savoiardikex

Kaffe till kex och cheesecake

2 ½ dl vatten + 2 msk snabbkaffe

amaretto, valfritt

ca 100 g savoiardikex

Tiramisukrämen

3 ägg

2 dl Dansukker EKO Florsocker

3 msk Dansukker Glykossirap

2 tsk Dansukker Vaniljsocker

400 g mascarpone

2 dl vispgrädde

Garnering

kakao

1. Mixa savoiardikex och tillsätt smält smör. Tryck ut blandningen i en springform, ca 20 cm i diameter. Ställ i frysen.
2. Koka vatten och tillsätt snabbkaffe. Låt svalna och tillsätt amaretto, om så önskas. Ställ åt sidan.
3. Separera äggen och lägg äggulor och äggvitor i var sin skål. Vispa äggula, florsocker, glykossirap och vaniljsocker poröst. Tillsätt mascarpone och vispa ihop.
4. Vispa grädde i en separat skål och blanda ner i smeten, vänd sedan ner 1 msk av kaffet.
5. Vispa äggvitan till ett fast skum och vänd ner i smeten. Häll ½ av mascarponekrämen över kexbotten och ställ i frysen 1 timme.
6. Ta ut formen ur frysen. Doppa kexen snabbt i kaffet och lägg på cheesecaken. Häll ytterligare ½ av krämen över kexen och ställ i frysen en timme.
7. Ställ resten av krämen i kylen. Vispa sedan upp den och lägg i en spritspåse med rund tyll. Ta ut kakan och spritsa krämen på toppen. Ställ i frysen en timme.



Ta ut cheesecaken ur frysen 15 minuter innan servering och pudra över kakao.

Kanelhjärtan *ca 40 stycken.*

2 ½ dl vetemjöl

1 ½ tsk bakpulver

¾ dl Dansukker Strösocker

1 msk Dansukker Vaniljsocker

2 msk Dansukker Ljus sirap

100 g mjukt smör

Garnering

2 msk Dansukker Strösocker

1 msk malen kanel

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Blanda mjöl och bakpulver i en bunke. Rör ner strösocker, vaniljsocker och sirap.

3. Skär smöret i små bitar. Lägg dem i bunken och knåda ihop till en deg med händerna.
4. Mjöla ett bakbord och kavla ut degen. Degen ska vara 4–5 mm tjock.
5. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt.
6. Ta fram ett kakmått och tryck ut kakor. Pilla bort degen runt kakorna. Lyft dem försiktigt med en stekspade och lägg på plåten.
7. Knåda ihop degen som blivit över. Kavla ut den och tryck ut fler kakor.
8. Blanda strösocker och kanel i en skål och strö över kakorna.
9. Grädda i mitten av ugnen i 6-8 min.



Baka med Underbara Clara!

Clara Lidström är inte bara fotograf och en populär influencer. Hon har även skrivit boken "Nu bakar vi!" med pedagogen och forskaren Annakarín Nyberg. Bakboken vänder sig främst till familjer med lite yngre barn och vill sprida kunskap, inspiration och bakglädje! Här bjuder vi på några recept från boken, lätta för barn att följa med i och som passar utmärkt att baka tillsammans med familjen till jul.



Non stop-kakor

ca 30 stycken.

100 g mjukt smör
1 dl Dansukker Farinsocker
2 msk Dansukker Ljus Sirap
1 msk Dansukker Vaniljsocker
2 dl vetemjöl
½ tsk bikarbonat
1 dl Non stop

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Ta fram en bunke.
3. Lägg i smör, farinsocker, sirap och vaniljsocker. Rör om med en slev så att det blir en smet.
4. Blanda mjöl och bikarbonat i en annan bunke.
5. Häll mjölblandningen i smeten. Knåda ihop till en deg med händerna.
6. Dela degen i 3 delar och forma till rullar som är 30 cm långa.
7. Lägg rullarna på en plåt med bakplåtspapper. Tryck in Non stop i degen.
8. Grädda i mitten av ugnen 10 min.
9. Skär längderna i lagom stora kakor.
10. Häll upp ett glas mjölk och doppa!

Tigerkaka 10 bitar.

75 g smör
1 dl mjölk
2 ägg
2 dl Dansukker Strösocker
3 dl vetemjöl
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 ½ tsk bakpulver
2 msk kakao

Till formen
2 msk smör
3 msk ströbröd

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Smält smöret i en kastrull på spisen. Ta kastrullen från spisen.
3. Häll mjölken i smöret.
4. Knäck äggen i en bunke. Tillsätt strösockret. Vispa på hög hastighet i 2 min.
5. Ta fram en annan bunke och blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver. Rör ner mjölblandningen i äggsmeten.
6. Rör ner mjölk- och smörblandningen i äggsmeten. Blanda noga.
7. Ta 2 msk smör på en bit hushållspapper och smeta ut det i en sockerkaksform som rymmer 1,5 liter.
8. Häll i ströbrödet och vicka på formen så att ströbrödet fastnar i smöret. Häll ut ströbrödet som blir över.
9. Ta fram en ny bunke. Häll i ½ av smeten. Rör ner kakaon och blanda noga.
10. Häll hälften av den ljusa smeten i sockerkaksformen. Häll smeten med kakao i formen. Häll över resten av den ljusa smeten.
11. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 min.
12. Låt tigerkakan svalna i formen. Vänd sedan formen upp och ner så att kakan lossnar.





No bake Crème brûlée

- med passionsfrukt

4 stycken. Tid: 30 minuter +
3 timmar kyltid.

Passionsgelé

1 dl passionsfruktssaft, ca 8 stycken frukter
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

Crème brûlée

4 dl vispgrädde
¾ dl Dansukker Gelésocker Multi
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 äggulor

Garnering

Dansukker Rösocker Strö

1. Gröp ur passionsfrukten och sila genom en finmaskig sil. Häll passionssaften i en kastrull tillsammans med gelésocker och koka i 30 sekunder. Häll gelén i portionsformar och låt stelna i kylan 1 timme.
2. Gör crème brûléen. Blanda grädde, gelésocker, vaniljsocker och äggulor i en kastrull. Låt koka i 3 min och rör om under tiden. Låt svalna någon minut och håll sedan smeten över passionsgelén. Ställ tillbaka formarna i kylan för att stelna, ca 2 timmar.
3. Häll rösocker på toppen av bruléerna och bränn av med en brännare.

Tips! Det går lika
bra att använda fryst
passionsfrukt.

Blodgrapesorbet

- sötsyrlig, frisk och fräsch

6 glas. Tid: 40 minuter + 5 timmar frystid.

2 ½ dl Dansukker EKO Socker

½ dl Dansukker Glykossirap

1 ½ dl vatten

rivet skal från 1 grapefrukt

3 dl färskpressad grapefruktssaft, ca 3 stycken

1 äggvita

1. Koka upp socker, glykossirap, vatten och rivet skal från en grapefrukt i en kastrull. Låt sjuda i ca 5 min. Sila bort skalet och kyl ner sockerlagen.
2. Pressa ut saften från grapefrukten och häll ner i sockerlagen. Vispa äggvitan till ett fast skum och vänd ner i sockerlagen.
3. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ i frysen i minst 5 timmar, rör om då och då. Skopa upp sorbeten i 6 glas och servera.

Tips! För lite mindre beska, byt ut 1 dl grapefruktssaft mot 1 dl apfelsinsaft.



En riktigt svensk baksida!

Vill du baka in helgerna med garanterat svenskt eller ekologiskt närodlat socker och sirap har vi allt du kan önska. Inte bara att de gör julen sötare, de gör även kakorna fluffigare, kolan knäckigare och smakerna fylligare. Från oss alla – till er alla, en riktigt God jul!

