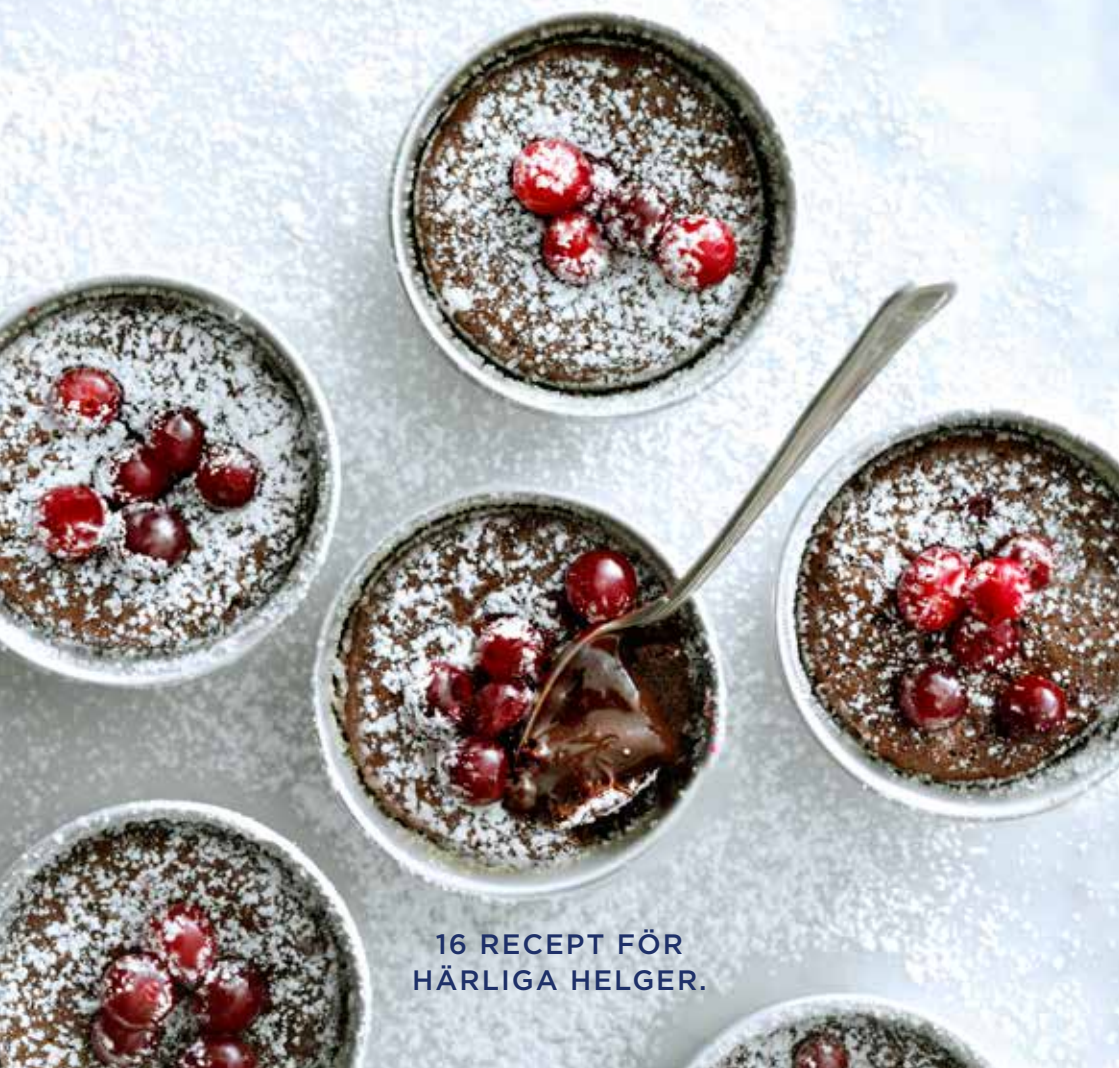


# God Jul

PÅ ETT

# Gott Nytt Sätt



16 RECEPT FÖR  
HÄRLIGA HELGER.

# Bakat

Hylla både helg och gäster med fina små bakverk. Sätt gärna nya smaker på gamla traditioner. Så blir det en riktigt god jul!



## Canelé 20 st

En liten ljuvlig kaka med knäckigt yttre och ett krämigt inre med smak av vanilj, rom och apelsin. Vive la France!

50 g smör  
5 dl mjölk  
1 tsk havssalt  
½ tsk vaniljpulver  
3 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
4 dl Dansukker Florsocker  
1 ½ dl vetemjöl  
2 ägg  
2 äggulor  
3 msk mörk rom  
1 msk Dansukker Muscovadosirap  
skal från 1 apelsin  
25 g smör och 25 g bivax till formarna  
(bivax kan man hitta på t ex hemgjord.se)

### Dag 1:

1. Blanda smör, mjölk och salt i en kastrull, tillsätt vaniljpulver och vaniljsocker. Hetta upp tills smeten nästan kokar. Dra kastrullen från plattan och låt svalna.
2. Sikta ner florsocker och mjöl i en bunke.
3. Rör ihop ägg och äggulor försiktigt med en gaffel. Blanda ner äggen i mjöl- och sockerblandningen och rör ner mjölkblandningen lite i taget med en slickepott. Om det har blivit lite klumpar kan smeten silas.
4. Tillsätt rom, muscovadosirap och apelsinskal och rör ihop.
5. Täck bunken med plastfolie och låt stå i kylan minst ett dygn.

### Dag 2:

1. Sätt ugnen på 250°.
2. Smält smör och bivax till formarna på låg värme i en kastrull. Värm formarna en stund i ugnen, annars blir det för mycket bivax på kanterna. Fyll den första formen med bivaxblandningen, tänk på att hela formen ska täcks: Häll sedan över i nästa form, och nästa... Ställ formarna upp och ner och låt dem rinna av lite. Låt svalna i kylan i ca 10 min.
3. Ta ut smeten från kylan och håll upp i formarna och lämna ca 5 mm till kanten.
4. Sätt in plåten i ugnen och sänk temperaturen till 175°.
5. Grädda i 60–90 min. Ta ut en kaka och lossa från formen. Kakan ska vara brun på utsidan men lite krämig i mitten. Ta ut kakorna och lossa dem från formarna. Förvara dem luftigt så den knapriga ytan inte förstörs.



## Mammas Mazarinkaka

ca. 20 st

Saftig och porös sockerkaka med en elegant smak av bittermandel. Lätt att göra, svår att sluta äta.

200 g smält smör  
2 ägg  
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 dl Dansukker Florsocker  
½ dl Dansukker Vit Sirap  
4 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 ½ dl mjölk  
½ tsk bittermandelolja  
50 g riven mandelmassa

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Klä en rektangulär form (30 x 23 cm eller rund form 26 cm) med bakplåtspapper.
3. Smält smöret. Rör under tiden ihop ägg och socker i en skål med en slev (ej elvisp). Tillsätt sedan sirapen.
4. Mät upp vetemjöl och bakpulver i en skål och ställ åt sidan.
5. Blanda ner mjölk och bittermandelolja i det smälta smöret.
6. Tillsätt mandelmassa och mjölblandningen i äggsmeten och därefter smörblandningen. Det gör inget om det är lite klumpar, de försvinner under gräddningen.
7. Häll smeten i formen och grädda nederst i ugnen i 15–20 min. Låt svalna.

*Tips: Garnera med glasyr eller smält choklad.*



## Julkrans med choklad

2 kransar

En härlig vetebrödskrans fylld med julens godaste smaker.

3 dl mjölk  
50 g jäst för söta degar  
½ dl Dansukker Strösocker  
1 ägg  
½ dl Dansukker Vit Sirap  
1 ½ tsk salt  
8-10 dl vetemjöl special  
100 g rumstempererat smör

### Fyllning:

200 g rumstempererat smör  
100 g hackad choklad  
100 g finhackade hasselnötter  
½ dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker  
2 tsk malen kanel  
½ tsk stött kardemumma  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
½ tsk flingsalt

### Pensling och garnering:

1 ägg, uppvispat  
Dansukker Pärlsocker eller Rörsocker

1. Värm mjölken till 37°. Smula ner jästen i en bunke och håll på mjölken. Rör tills jästen löst sig.
2. Tillsätt socker, ägg, sirap och salt under omrörning. Håll sakta i mjölet och klicka sedan i smöret. Knåda degen 5-10 min så den blir smidig och lite kladdig. Täck skålen och låt jäsa 1 tim.
3. Sätt ugnen på 175°.
4. Blanda alla ingredienser till fyllningen.
5. Stjälp upp degen på ett mjölat baktbord. Dela i två bitar och kavla försiktigt ut varje bit till en rektangel ca 18x13 cm. Bred fyllningen på degen men lämna en liten kant runt om.
6. Rulla ihop varje rektangel till en rulle och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Klipp sneda klipp i kransarna, nästan helt igenom med 1 cm mellanrum och vik upp klippen åt vartannat håll.
7. Låt jäsa 30 min. Pensla med ägg och garnera med pärlsocker eller rörsocker.
8. Grädda kransarna i mitten av ugnen i ca 20 min.

## Juliga munkar

8-10 st

Allt man kan önska sig – goda att äta och fina att se på. Bara fantasin bestämmer topping.

2 ½ dl vetemjöl  
1 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 ¼ tsk bakpulver  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
¾ tsk salt  
1 dl mjölk  
1 tsk citronsaft  
50 g smör  
1 ägg, lätt uppvispat  
50 g smält smör + rapsolja till pensling av plåt  
Munkplåt

1. Sätt ugnen på 200°. Pensla munkplåten noga med rapsolja.
2. Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och salt i en skål.
3. Blanda mjölk och citronsaft i en skål, rör om.
4. Smält smör. Tillsätt mjölken, det lättvispade ägget och det smälta smöret i den torra blandningen och blanda.
5. Fyll formen till hälften med smet. Använd gärna en spritspåse så det blir lättare att fylla hålen.
6. Grädda i nedre delen av ugnen ca 6-8 min. Låt dem svalna några min innan de tas ur formen. Pensla formen mellan varje omgång.

### 3 VARIANTER AV TOPPING

#### Kanel och socker:

½ dl Dansukker Strösocker  
1-2 tsk malen kanel  
50 g smält smör

1. Blanda socker och kanel. Pensla munkarna med smör när de fortfarande är varma och doppa dem i sockerblandningen.

#### Glasyr och polkagriskross:

2 dl Dansukker Florsocker  
1-2 msk vatten  
1 dl krossade polkagrisar

1. Blanda samman florsocker och vatten till en smidig smet. Glasera munkarna och toppa med polkagrisar.

#### Pepparkaksglasyr:

2 dl Dansukker Florsocker  
1-2 msk vatten  
2 tsk pepparkakskrydda

1. Blanda samman florsocker och vatten till en smidig smet. Tillsätt pepparkakskrydda. Bred glasyren på munkarna.





*Så fina att  
man nästan  
vill hänga dom  
i granen.*



*Lussebullar deluxe.*



## Saffransbullar med vit choklad 45 st

Den vita chokladen gör lucian lycklig och bullarna ovanligt saftiga.

- 3 ½ dl mjölk
- 1 tsk kardemummakärnor, stötta
- 50 g jäst för söta degar
- 2 st kuvert saffran á ½ g
- 1 dl Dansukker Strösocker
- 1 dl Dansukker Vit Sirap
- ½ tsk salt
- 1 st ägg
- 150 g mjukt smör
- 12 dl vetemjöl special + lite till utbakning

### Fyllning:

- 200 g vit choklad, hackad
- ¾ dl Dansukker Rörsocker Strö
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 200 g mjukt smör

### Pensling och granering:

- 1 ägg, uppvispat
- Dansukker Pärlsocker

1. Värm mjölken tillsammans med den stötta kardemumman till 37°.
2. Smula ned jästen i en bunke, lös den med mjölken. Tillsätt saffran, socker, sirap, salt, ägg och smör.
3. Rör ner mjölet, lite i taget och arbeta samman till en smidig deg.
4. Låt degen jäsa till dubbel storlek i ca 45 min.
5. Dela degen i två delar, och kavla ut dem till två rektangulära plattor.
6. Blanda alla ingredienser till fyllningen. Bred ut hälften av fyllningen på plattan och rulla ihop den på längden.
7. Skiva rullen i 3–4 cm tjocka skivor och lägg i bullformar på en plåt. Gör samma sak med den andra halvan av degen. Låt bullarna jäsa på plåtarna i 20–30 min.
8. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över pärlsocker. Grädda i mitten av ugnen i 200°, 10–15 min.

*Tips! Bullarna är godast nygräddade, men de går också att frysa. Värm då upp dem lite före servering.*

## Pepparkaks-biscotti ca 40 st

Julstämning och pepparkaksdoft på burk.

- 1 dl matolja
- 2 dl Dansukker Farinsocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 3 ägg
- ½ dl Dansukker Muscovadosirap
- 7 dl vetemjöl
- 1 msk bakpulver
- 2 tsk mald ingefära
- ¾ msk mald kanel
- 1 tsk malda kryddnejlikor
- ¼ tsk mald muskotnöt eller 4 msk pepparkaks-krydda

1. Sätt på ungen på 175°
2. Blanda samman olja, socker, ägg och sirap i en stor skål.
3. Rör ihop mjöl, bakpulver, ingefära, kanel, kryddnejlika och muskot i en annan skål. Blanda ner mjölblandningen i äggblandningen och rör ihop.
4. Dela degen i två halvor och forma varje halva till en rulle. Lägg rullen på en pappersklädd plåt och platta ut degen lite.
5. Grädda i ugn i 20 min. Ta ut plåten och ställ åt sidan för att svalna ca 10 min.
6. Skär i 2 cm tjocka skivor på diagonalen. Grädda ytterligare 5–7 min på varje sida, eller låt dem torka på eftervärmen i 2 tim.

*Tips! Spritsa gärna kakorna med mörk smält choklad.*



# *Julgodis*

Som vi har väntat, äntligen är julen här.  
Och kanske viktigast. Nu öppnar godisverkstaden!





## Tjong gräddkola *ca 50 st*

Kola med en twist! Härligt hårda med söt och lite bränd smak.

- 2 dl vispgräddde
- 2 dl Dansukker Ljus Sirap
- 3 dl Dansukker Strösocker
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- 2 msk smör eller margarin
- ½ tsk ättika

1. Blanda allt utom smör och ättika i en tjockbottnad kastrull. Låt koka upp.
2. Koka kolan tills den ändrar färg, ca 45 min eller tills den når 140°. Kontrollera om tjongen är färdig genom att droppa lite av smeten då och då i en kopp med kallt vatten, när den stelnar är den klar.
3. Blanda i smöret och ättikan, häll omedelbart upp smeten på lätt oljad marmorskiva eller bakplåt.
4. När smeten är sval nog att hantera, ta tag i massan och dra ut tvinnar och vik ihop den igen. Fortsätt dra, tvinna ihop och vik. Ju flitigare du drar, desto finare blir den färdiga tjongen.
5. Avsluta med att tvinna och klipp lagom stora bitar. Vira gärna in tjongen i cellofan eller folie.

*Tips! Blir smeten för hård under dragningen kan man köra den en liten stund i mikrovågsugnen så den blir hanterlig.*

## Julknäck med valnötter

*Ca en halv plåt*

**Knäckande gott! Garanterat en ny jultradition.**

- 2 dl Dansukker Rörsocker Strö
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- 200 g smör
- 2 msk vatten
- 2 dl valnötter, finhackade
- 100 g smält mörk choklad

1. Lägg ett bakplåtspapper på en form och plåt.
2. Värm socker, glykossirap, smör och vatten försiktigt under omrörning i en tjockbottnad kastrull tills det har smält.
3. Låt koka tills det är ljusbrunt och tjockt, ca 10-15 min eller tills det når 140°.
4. Häll nötterna i kolasmeten och häll ut på bakplåtspappret.
5. Låt svalna och bred på den smälta chokladen. Bryt i bitar.



## Nougatines *ca 20 st dubbla*

Krispiga sesamkakor fyllda med krämig nougat. Kan vara det godaste du smakat.

- 1 dl Dansukker Strösocker
- 2 msk vatten
- 1 dl Dansukker Glykossirap
- 20 g smör
- 2 dl vita sesamfrön
- 200 g nutella

1. Sätt ugen på 180°.
2. Lägg socker, vatten och glukossirap i en kastrull och låt koka upp till 112°.
3. Ta kastrullen från värmen, tillsätt smör och sesamfrön. Rör om tills smöret är helt smält.
4. Klicka en ½ tsk av smeten på en macaronmatta av silikon eller på ett bakplåtspapper.
5. Grädda i ugnen i 10-12 min, titta till dem ofta. De ska bli gyllene utan att brännas. Låt svalna några min.
6. Lägg ihop flarnen med släta sidan mot nutellan, tryck lätt för att inte bryta.

# *Dessert*

En god helg avslutas alltid med en ljuvlig efterrätt.





## Semifreddo med choklad och apelsin

2 liter

Semifreddo är italienska och betyder halvfrusen. På ren svenska betyder det att det är en galet god och chokladig glass med en lite vuxnare smak. Apelsinen är pricken över i:t!

3 ägg  
2 äggulor  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 dl Dansukker Glykossirap  
5 dl vispgräddde  
250g mörk choklad, smält  
100 g nougat, hackad  
skal från 1 apelsin

1. Lägg ägg, äggulor, vaniljsocker, socker och glykossirap i en värmetålig skål.
2. Placera skålen över en kastrull med sjudande vatten och vispa med elvisp i 6-8 min eller tills smeten är ljus och tjock. Ta bort från värmen och låt svalna något.
3. Vispa grädden. Blanda ner grädden försiktigt i äggblandningen tills det blir en jämn smet.
4. Häll ner den smälta chokladen och hackade nougaten. Rör ihop och tillsätt apelsinskalet.
5. Häll i en 2 l form eller två mindre formar och frys i 6 tim eller över natten.
6. Ta fram en stund innan servering.



## Chokladfondant

6 st ugnfasta portionsformar av crème brûlée-typ

Den här efterrätten gör dig lika poppis som tomten. Ingefäran tar chokladsmaken till nya höjder.

100 g smör  
150 g mörk choklad  
2 st ägg  
2 st äggulor  
½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 msk vetemjöl  
½ tsk mald ingefära  
smör + strösocker till formarna  
tranbär eller annan valfritt bär till servering

1. Smält smöret i en kastrull och ta den från värmen.
2. Bryt chokladen i bitar och låt dem smälta i smöret.
3. Vispa ihop ägg, äggulor och socker i en bunke.
4. Rör ner mjölet och blanda sedan ner choklad- och smörblandningen
5. Rör tills det blir en slät och blank kräm.
6. Smöra och sockra formarna.
7. Fördela smeten i formarna. Fram till hit kan du förbereda.
8. Sätt ugnen på 200° och sätt in formarna i mitten av ugnen.
9. Grädda i 6-8 min, passa noga så de inte blir övergräddade. Mitten ska vara mjuk och rinnande.
10. Servera dem direkt med en klick glass eller gräddde och valfria bär.

*Tips! Pudra med Florsocker och garnera med tranbär.*





## Pepparkakspannkakor

8-10 port

En gammal favorit i ny tappning. Mer smak och mer kryddor gör att du bara vill ha mer.

3 ½ dl vetemjöl  
1 dl Dansukker Farinsocker  
½ msk bakpulver  
1 tsk bikarbonat  
½ tsk salt  
1 tsk kanel  
1 tsk mald ingefära  
½ tsk riven muskot  
½ tsk malda kryddnejlikor  
1 dl vatten  
½ dl Dansukker Muscovadosirap  
1 dl kallt bryggkaffe  
2 stora ägg  
4 msk smält smör  
1 msk färskpressad citronsaft + skal från 1 citron  
olja eller smör för att pensla stekpannan

1. Blanda ihop mjöl, farinsocker, bakpulver, bikarbonat, salt och kryddor i en skål.
2. Vispa ihop vatten, sirap, kaffe, ägg, smör och citronsaft i en stor skål. Tillsätt mjölblandningen och vispa tills det är väl blandat. Låt stå 15 min så att smeten tjocknar.
3. Pensla stekpannan med olja/smör, håll i lite smet och stek på medelhög värme, 1-2 min per sida eller tills pannkakorna är gyllene.

*Tips! Servera med Muscovadosirap och en klick grädde.*

## Cheesecake med karamell <sup>1st</sup>

En fantastisk cheesecake toppas med en len kolasås. En riktig extra-allt kaka!

### Karamellsås:

2 dl vispgrädde  
1 dl Dansukker Strösocker  
1 dl Dansukker Ljus Sirap  
100 g smör  
½ tsk Dansukker Vaniljsocker

### Botten:

12 st digestivekex  
75 g smör, smält  
3 tsk kanel

### Cheesecake:

600 g färskost  
3 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
4 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
skal från en halv citron  
4 stora ägg  
1 ½ dl vispgrädde

1. Blanda grädde, socker, smör och sirap till karamellsåsen i en kastrull och koka tills såsen tjocknat. Tillsätt vaniljsocker.
2. Sätt på ugnen på 175°.
3. Krossa digestivekexen till botten och blanda med smält smör och kanelen.
4. Lägg kexmulorna i botten av en form (24 cm i diameter med löstagbar botten. Tryck till med en sked så det blir jämnt. Ställ i kylan under tiden du gör fyllningen.
5. Rör ihop färskost, socker och citronskal.
6. Tillsätt ägg och grädde under omrörning.
7. Häll fyllningen i pajskalet och ringla över ca 1 dl karamellsås. Rör om lite med en gaffel.
8. Grädda i ugnen i ca 60 min eller tills smeten har stelnat.
9. Låt den svalna och ställ i kylan. När den har svalnat ordentligt lossa försiktigt från formen. Spritsa resten av karamellsåsen. Häll mer av karamellsåsen över din cheesecake och servera.

*Tips! För en salt karamell tillsätt 4-5 tsk flingsalt.*

*En kaka som har allt  
du kan önska dig.*



# *Pyssel med familjen*

Känn doften av nybakade pepparkakor, stöka med familjen i köket och njut av ledig tid tillsammans. Det kallas julstämning.





# Julpepparkakor

Ca 150 st

Öppna tomteverkstad med barnen! Gör snö-gubbekakor med minimarshmallows och kristyr, dekorera med silverkulor, pudra med florsocker, ho ho ho!

200 g smör eller margarin  
2 ¼ dl Dansukker Strösocker  
2 dl Dansukker Ljus Sirap  
1 stort ägg  
1 ½ tsk bikarbonat  
2 tsk malda kryddnejlikor  
1 tsk mald ingefära  
1 tsk mald kanel  
ca 8 dl vetemjöl

1. Smält smör, socker och sirap. Rör tills det kallnat. Tillsätt ägget.
2. Lös bikarbonaten i lite vatten och rör ned tillsammans med kryddorna. Tillsätt mjölet. Arbeta samman degen och låt vila över natten.
3. Kavla ut degen tunt och tag ut figurer. Grädda i 200° i ca 8 min.

## Kristyr:

4 dl Dansukker Florsocker eller Dansukker Flor med chokladsmak  
1 äggvita  
2 krm ättikspirit

1. Vispa samman ingredienserna till en fast, seg smet, helst med elvisp.
2. Fyll i plastpåse och spritsa ut på pepparkakorna.

*Tips! Droppa gärna i några droppar karamellfärg om du vill ha fler färger.*

## GÖR DIN EGEN PEPPARKAKSJULGRAN:

*Ta ut stjärnor i olika storlek av vanlig pepparkaksdeg. Grädda som vanligt. Fäst samman kakorna till en gran med hjälp av en bit rörsocker och kristyr mellan varje kaka. Garnera med silverkulor. Dofta över Florsocker.*



## Snurriga kakor på pinne 6-8 st

Små fyrverkerier både i smak och färg. Så goda att man blir snurrig.

4 ½ dl vetemjöl  
½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker eller 1 dl Dansukker Florsocker  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
200 g smör eller margarin  
1 ägg  
röd karamellfärg  
strössel  
klubbpinnar

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Arbeta samman ingredienserna till degen.
3. Lägg hälften av smeten i en annan bunke och färga den med röd karamellfärg. Spara den andra hälften ofärgad.
4. Linda in de två degarna i plastfolie och låt vila i kyl 15 min.
5. Kavla ut de båda degarna, gärna på bakplåts-papper och lägg den röda på den ljusa.
6. Rulla samman försiktigt från långsidan och rulla i strössel.
7. Låt vila i kylan ca 15 min innan de skärs upp. Skär i skivor, ca ½ cm, sätt i en klubbpinne om så önskas.
8. Grädda mitt i ugnen i ca 8 min. Låt kakorna svalna på galler. Förvara torrt.

# Slutet gott...

## Kaka på burk *Ca 25 kakor*

Kanske julens finaste gåbort-present.  
Och godaste.

glasburk, snöre, instruktion till mottagaren  
2 ½ dl vetemjöl  
2 ½ dl havregryn  
2 ½ tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 ½ tsk bakpulver  
2 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker

### Smaksättare:

½ dl torkade blåbär/tranbär,  
½ dl vita chokladknappar,  
½ dl mörka chokladknappar,  
½ dl russin  
1 tsk malen kanel

1. Börja med att blanda mjöl, bakpulver  
och vaniljsocker och lägg i botten,  
fortsätt sedan med socker, havregryn  
och avsluta med smaksättare.

### Instruktioner till mottagaren:

1. Sätt ugnen på 200°.  
2. Vispa 225 g smör vitt och poröst  
tillsammans med 1 stort ägg.

3. Tillsätt burkens innehåll och arbeta ihop  
till en deg. Forma till bollar och lägg på  
en plåt, platta till något på toppen.  
4. Grädda kakorna mitt i ugn i ca 10-15 min  
eller tills de fått en lätt gyllenbrun ton  
i kanterna. Låt svalna på galler.  
Lycka till och God Jul!

