

# Njut mer i det fria!

Laga, baka och sylta utomhus.



Varsågod,  
17 ljuvliga  
sommarrecept!

Dan  
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

# Hembakat är ute!

*Att laga, äta och umgås ute har aldrig varit mer inne!  
Oavsett om du vill göra en härlig efterrätt på campinggrillen,  
sylta direkt på stormköket i bärskogen, eller bara ta en solig  
fika i trädgården så har vi både produkterna och recepten.  
Ut, njut och ta hand om dig i sommar!*



## Chèvpizza

2 pizzor. Tid: ca 1 timme

### Botten

25 g jäst

1 ½ dl ljummet vatten

¼ dl olivolja

2 msk Dansukker Vit Sirap

¼ tsk salt

3-4 dl vetemjöl

### Topping

400 g chèvre

400 g ricotta

½ dl Dansukker EKO Ljus Sirap

2-3 päron

4 färska fikon

1 dl hasselnötter

ringla över Dansukker EKO Ljus Sirap

1. Sätt ugnen på 200°C och lägg en plåt upp och ner i ugnen som pizzan sedan ska bakas på.
2. Börja med pizzabotten. Smula jästen i en bunke och blanda ut med vatten, olja, sirap och salt. Rör ner nästan allt vetemjöl och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa ca 30 minuter.
3. Förbered toppingen. Skär chèvre i bitar och blanda ihop med ricotta och sirap. Skär päronen i skivor och dela fikonen i 4 delar.
4. Dela degen i två delar och kavla ut två bottnar på ett mjölat bakbord. Fördela ostblandningen på pizzorna och lägg på päronskivor, fikon och hasselnötter. Ringla sirap över pizzorna.
5. Grädda en pizza i taget på den varma plåten i ca 10-15 minuter.

*Tips: För att grilla pizzorna behövs en pizzasten. Värm upp pizzastenen tillsammans med grillen och lägg en pizza i taget på den varma stenen. Grilla chèvpizzan ca 15 minuter.*

## Browniepizza

10 portioner. Tid: 1,5 timme

### Bärmousse

200 g valfria bär, färska eller frysta

1 dl Dansukker Gelésocker Multi

2 dl vispgrädde

### Browniebotten

100 g mörk choklad

75 g smör

1 ägg

2 dl Dansukker Mörkt Muscovadorsocker

1 ½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

1 nypa salt

### Dekoration

färska bär

1. Börja med bärmoussen. Koka upp bär och gelésocker i ca 1 minut. Ställ i kylan en timme, den ska vara helt kall.
2. Vispa grädden och vänd ner den kalla bärgelén, lite i taget. Vispa sedan moussen för hand så att den får lite tjockare konsistens. Ställ i kylan medan du gör brownien.
3. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
4. Klä en plåt med bakplåtspapper och ställ åt sidan. Smält choklad och smör i en kastrull på låg värme, låt stå.
5. Vispa ägg och muscovadosocker fluffigt. Rör ner chokladblandningen och blanda väl. Vänd ner de torra ingredienserna och rör smeten jämn.
6. Bred smeten i en stor cirkel på plåten, så stor som du önskar. Grädda mitt i ugnen i ca 7 minuter, ju tjockare brownie ju längre bör den gräddas. Låt svalna.
7. Bred moussen på pizzan och toppa med färska bär.

## Matigt pinnbröd

16 stycken. Tid: ca 40 minuter

50 g smör, rumstempererat  
2 ½ dl mjölk  
2 msk Dansukker Brödsirap  
7 dl vetemjöl  
½ tsk salt  
2 tsk bakpulver

### Smaksättning 1

2 dl riven ost  
2 tsk oregano

### Smaksättning 2

2 dl parmesanost  
1 msk pesto rosso

## Kanelbulle-Pinnbröd

16 stycken. Tid: ca 40 minuter

50 g smör, rumstempererat  
2 ½ dl mjölk  
4 msk Dansukker EKO Ljus Sirap  
7 dl vetemjöl  
½ tsk salt  
2 tsk bakpulver  
2 tsk kardemumma

### Kanelfyllning

50 g smör  
1 dl Dansukker Farinsocker  
2 tsk kanel

1. Förbered degen till pinnbrödet hemma och ta med i en påse. Blanda ihop alla ingredienser till pinnbrödet i en bunke. Arbeta degen jämn.
2. Om du vill, tillsätt valfri smaksättning och arbeta degen jämn. För att göra kanelbulle-pinnbrödet, smält smör och tillsätt socker och kanel. Arbeta in blandningen i degen och tillsätt lite extra vetemjöl så att degen inte blir för kladdig.
3. Ta med degen ut. Dela degen i 16 bitar och rulla ut bitarna till längder mellan dina händer. Snurra längderna runt pinnar och grilla.
4. Vill du göra pinnbröden i ugnen kan du snurra längderna till snäckor och grädda i 10-15 minuter i mitten av ugnen på 200°C, varmluft.

Livet på  
en pinne!





*Enkelt på  
stormkök!*

## Krabbelurer

ca 14 stycken. Tid: ca 50 minuter

1 ½ dl Dansukker EKO Socker  
4 ½ dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 ägg  
1 ½ dl mjölk  
1 nypa salt

**Vid tillagning**  
smör

### Socketerblandning

Dansukker EKO Socker + kanel  
Dansukker EKO Socker + kardemumma

1. Blanda strösocker, vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en bunke. Tillsätt ett ägg i taget, mjölk och till sist salt. Vispa till en slät smet.
2. Häll krabbelursmeten i en bunke som man kan hålla från och fyll en påse med den sockerblandning du vill ha. Ta med din picknick ut i naturen.
3. Tänd stormköket och låt stekjärnet bli varmt. Stek krabbelurerna i omgångar och lägg de varma i påsen med sockerblandningen och skaka om.
4. Krabbelurerna går lika bra att steka hemma och doppa i någon av sockerblandningarna direkt efter stekning eller servera med sylt och vispad grädde.



## Grillad rabarber med kaksmulor och glass

4 portioner. Tid: ca 40 minuter

### Grillad rabarber

500 g rabarber  
1 dl Dansukker Eko Ljus Sirap  
1 dl vatten

### Kaksmulor

7 stycken Digestivekex – gör dina egna kex, sök på havrekakor på dansukker.se  
30 g smör, rumstempererat  
1 ½ tsk kardemumma  
1 msk Dansukker EKO Sirap

### Tillbehör

glass

1. Skölj rabarbern och skär bort bladen. Dela stjälkarna och lägg på en djup plåt.
2. Blanda sirap och vatten och häll över rabarbern, rulla runt rabarbern i sirapen.
3. Mixa ingredienserna till kaksmulorna och ställ åt sidan.
4. Lägg rabarberna i dubbelt folie och häll över lite av sirapsblandningen. Toppa med kaksmulorna och slut foliepappret lite. Grilla i ca 10 minuter, tills rabarbern mjuknat. Servera med glass.

# Grillad sockerkaka

6 portioner. Tid: ca 40 minuter

## Grillad sockerkaka

Sockerkaka (se recept på [dansukker.se](http://dansukker.se))

500 g valfria bär

150 g vit choklad

lite Dansukker Rörsocker Strö

## Rårörd fläderkräm

2 äggulor

½ dl Dansukker EKO Socker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 msk koncentrerad flädersaft

2 dl vispgrädd

1. Använd resterna från en sockerkaka. Dela sockerkakan i mindre bitar och lägg i en gjutjärnspanna tillsammans med bär och grovt hackad vit choklad. Strö över lite rörsocker. Sätt gjutjärnspannan på den varma grillen och rör runt lite då och då.
2. Låt kakan, bären och chokladen bli varm och servera sedan tillsammans med hemgjord fläderkräm.
3. Gör fläderkrämen så här: Vispa äggulor, socker och vaniljsocker poröst. Rör ner flädersaften. Vispa grädden i en annan skål och vänd ner.

*Så svinnsmart, så gott!*



## Grillad bärpaj

6 pajer. Tid: ca 50 minuter

### Smulpaj

100 g smör, rumstempererat  
½ dl Dansukker EKO Socker  
2 msk Dansukker EKO Ljus Sirap  
2 dl havregryn  
1 dl vetemjöl  
1 nypa salt  
400 g bär

### Kallrörd vaniljkräm

2 äggulor  
½ dl Dansukker EKO Socker  
1 msk Dansukker EKO Ljus Sirap  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 dl vispgrädde

1. Blanda ihop alla ingredienser till smulpajen. Fördela bär i dubbla folieknyten och toppa med smulpaj. Stäng inte folieknytena helt.
2. Grilla bärpajerna, gärna på hög temperatur och med lock på grillen i ca 10-15 minuter. Pajerna kan gräddas i små ugn formar i ugnen på 200°C, varmluft, ca 15-17 minuter.
3. Gör din egen snabba vaniljkräm. Vispa äggulor, socker, sirap och vaniljsocker poröst. Vispa grädden i en annan skål och vänd ner.
4. Servera pajerna tillsammans med vaniljkräm.

När glöden  
är perfekt!







## Pizookie

10 portioner. Tid: ca 1 timme

200 g smör

2 dl Ljust Muscovadorörsocker

1 ½ dl Dansukker EKO Ljus Sirap

2 ägg

4 dl vetemjöl

½ msk bakpulver

½ tsk salt

100 g vit choklad

1 dl (50 g) mandlar med skal

2 dl (100 g) röda vinbär

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Rör ihop smör, muscovadorörsocker och ljus sirap. Tillsätt äggen.
3. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål och håll ner i smeten. Blanda smeten slät.
4. Hacka choklad och mandlar och rör ner. Vänd till sist försiktigt ner röda vinbär. Smöra en gjutjärnspanna, ca 25 cm i diameter eller en vanlig springform.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 30-40 minuter eller grilla pizookien i ca 10-15 minuter, gärna med lock på grillen. Låt svalna lite. Servera med glass.

*Mmm...marshmallows!*



# Hallonmarshmallows

Tid: ca 30 min + 1 dygn att stelna

## Marshmallowsmet

150 g hallonpuré (250 g hallon)

1 dl Dansukker Glykossirap

1 ¼ dl Dansukker EKO Socker

6 gelatinblad

## Pudra över

2 msk Dansukker EKO Florsocker

2 msk maizena

1. Koka upp hallon, mixa och passera genom en sil. Väg upp 75 g puré i en kastrull tillsammans med glykossirap och socker. Koka till 110°C. Håll upp resten, 75 g puré i en bunke och låt stå.
2. Blötlägg under tiden gelatinbladen i kallt vatten, minst 5 minuter.

3. Håll den varma vätskan i bunken med kall puré och lägg i de urkramade gelatinbladen och vispa i ca 10 minuter tills du har en fluffig rosa smet.
4. Blanda florsocker och maizena och pudra lätt en plåt med bakplåtspapper. Fördela marshmallowsmeten på plåten och sikta över lite av florsockerblandningen.
5. Låt stå över natten och spara överbliven florsockerblandning.
6. Skär din marshmallow till fyrkanter och lägg några åt gången i en plastpåse med lite florsockerblandning och skaka om. Skaka av överblivet puder och förvara dina marshmallows i slutna påsar.

*Tips! Vill du ha en annan form? fyll en spritspåse med marshmallowsmet och klicka ut små toppar.*

# S'mores

Marshmallows

1 förpackning kex

Gör egna kex, sök på [havrekor på dansukker.se](http://havrekor.på.dansukker.se)

200 g mjölkchoklad

grillpinnar till marshmallows

Trä marshmallows på grillpinnar och grilla tills de fått färg.

Lägg en chokladbit och en grillad marshmallow mellan två kex.

Ät och njut!



# Njut av nykokt sylt i det fria!

Ta dina nyplockade bär och sylta à la minute. Bara ta 2 delar bär och 1 del Syltsocker och koka några minuter på stormköket. Så enkelt, så gott.



## Grundrecept Sylt

2 burkar. Tid: 25 minuter

1 kg (2 liter) bär

½ kg Dansukker Syltsocker

1. Lägg bär och socker i en kastrull och koka under omrörning i 3-5 minuter.
2. Skumma. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Sätt på lock. Förvara kallt.

Tips! Om det blåser mycket kan det behövas ett par minuter extra kottid i stormköket.

Använd grundreceptet och addera dina favoritsmaker och blanda valfria sommarbär som du vill.

### Jordgubbssylt med kardemumma och lime

Grundrecept sylt, tillsätt även; saften från 2 lime (4 msk)  
2 tsk kardemumma

### Sommarsylt med röda bär

1 kg röda vinbär, hallon och körsbär (blanda mängd som du vill)  
½ kg Dansukker Syltsocker

### Rabarber- och körsbärsylt

½ kg rabarber och ½ kg körsbär  
½ kg Dansukker Syltsocker

Fullständiga recept finns på [dansukker.se](http://dansukker.se)

*Klart på några minuter!*





*Go nuts!*



## Päronkaka med rosmarin

8 portioner. Tid: ca 1 timme

### Päronkaka

100 g smör

1 ½ dl Dansukker Farinsocker

2 ägg

4 dl mandelmjöl

1 tsk bakpulver

1 tsk kardemumma

skal från ½ citron, gärna obesprutad

2 tsk citronsaft

2 tsk färsk rosmarin (torkad går också bra)

2-3 päron

½ dl pistagenötter

1. Sätt ugnen på 150°C, varmluft.
2. Vispa smör och farinsocker fluffigt. Tillsätt ett ägg i taget under vispning.
3. Blanda de torra ingredienserna i en skål och vänd ner i blandningen. Riv ner skalet från en halv citron och pressa ner citronsaften. Hacka den färska rosmarinen och tillsätt i smeten.
4. Smöra en avlång pajform, ca 13x36 cm och håll i smeten. Bred ut den jämnt över pajformen.
5. Skala, kärna ur och dela päronen på mitten. Lägg päronhalvorna på rad i formen, varannan upp och varannan ner. Hacka pistagenötterna och strö på.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 30-35 minuter. Låt svalna. Servera med vispgräddde eller vaniljglass.

# Äppeltacos

8 portioner. Tid: 40 minuter + sylten

## Äppelsylt

3 äpplen, ca 300 g  
4 msk citronsaft  
skalet av ½ citron, gärna obesprutad  
1 dl Dansukker Syltsocker

## Tacobröd

1 dl Dansukker EKO Socker  
2 tsk kanel  
1 förpackning tortillabröd, 8 stycken  
50 g smör

## Färskostkräm

150 g mascarpone  
¾ dl Dansukker EKO Florsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 vispgräddor

1. Koka sylten en dag innan. Skala och kärna ur äpplena. Skär i mindre bitar och lägg i en kastrull tillsammans med citronsaft, citronskal och syltsocker. Koka sylten i 10 minuter. Häll upp sylten i en varm, väl rengjord glasburk och förvara kallt.
2. Gör tacobröden en stund innan servering. Stansa ut 3 rundlar från varje tortillabröd. Blanda socker och kanel i en tallrik. Stek ett bröd i taget i rikligt med smör på en stekpanna tills de blivit gyllenbruna.
3. Ta upp brödet från stekpannan och vänd direkt i kanelsockret. Vik till båtar och lägg mellan, t ex en upp och nervänd muffinsplåt.
4. Blanda mascarpone, florsocker och vaniljsocker. Vispa grädden och vänd ner i blandningen. Ta ett tacobröd och lägg en klick färskostkräm i botten och sedan en klick äppelsylt.

*Tips! Tacobröden går också att grilla.*

*Doppa bröden i smält smör efter du grillat dem och doppa sedan i kanelsockret.*

Tacohej!







## Kolasnittar med äppelsylt

ca 40 stycken. Tid: 1 timme

200 g smör, rumstempererat  
2 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker  
2 msk Dansukker EKO Ljus Sirap  
4 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver

**Äppelsylt** (se recept på andra sidan)

### Garnering

hackade mandlar  
2 tsk kardemumma

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Vispa ihop smör, rörsocker och sirap. Blanda vetemjöl och bakpulver i en annan skål och tillsätt i smeten. Arbeta ihop smeten till en deg.
3. Rulla degen till 4 längder, fördela längderna på två plåtar med bakplåtspapper. Platta ut längderna lite och gör en grop längs med mitten. Fyll gropen med äppelsylt.
4. Nyp ihop längderna så att sylten är inbakade i degen och platta sedan till längderna lite och platta sist med en gaffel. Strö på hackade mandlar och kardemumma.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i 10-11 minuter. Låt längderna svalna lite innan du skär de till snittar. Kakorna är godast samma dag eller någon dag efter. Sylten gör de väldigt goda men snabbt mjuka.

## Yoghurtglass med sylt

4 portioner. Tid: 30 minuter + 5 timmar i frys

2 äggulor

½ dl Dansukker Florsocker

½ dl Dansukker Glykossirap

1 dl sylt, t ex hallonsylt

1 dl vispgrädde

2 dl yoghurt

1. Vispa äggulor, florsocker och glykossirap poröst. Blanda i sylten.
2. Vispa grädden hårt och rör ner den och yoghurten i smeten. Håll upp yoghurtglassen i en form och frys i ca 4 timmar. Rör om då och då medan glassen fryser.
3. Tina yoghurtglassen i kylskåp en stund före servering.

*Glykossirap  
gör glassen  
härligt krämigt!*



# Glasspinnar

12 stycken Tid: 1,5 timme + ca 6 timmar i frys

4 äggulor

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

2 dl mjölk

1 ½ dl vispgrädde

1 dl Dansukker Glykossirap

## Smaksättning

100 g smält mörk choklad

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

## Tillbehör

marshmallows, *se recept på sidan 11*

400 g choklad, valfri

½ msk matolja

hackade nötter eller strössel

små pappersmuggar och glasspinnar

1. Vispa äggulor och socker. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen och sila genom en finmaskig sil.
2. Dela glassmeten på två och tillsätt smält choklad i den ena och vaniljsocker i den andra. Kör blandningarna var för sig i glassmaskin eller frys i varsinn låda i 3-4 timmar och rör om då och då.
3. Ta ut glassarna från frysen. Lägg marshmallows i botten av pappersmuggen, ytan ska täckas. Lägg ett lager chokladglass över och sedan ett lager kolaglass. Stoppa en glasspinne i mitten och ställ i frysen ca 2 timmar.
4. Smält chokladen och tillsätt matolja, låt svalna lite. Ta ut glassen och klipp bort muggen. Doppa glasspinnen i chokladen och doppa sedan övre delen i nötter eller strössel. Ställ i frysen i ca 30 minuter.





## Lyft smaken av svensk sommar!

Vi har både recepten och produkterna för att du ska kunna maxa smaken av den svenska sommaren. Vårt strösocker och vår sirap odlas och tillverkas i Sverige, vårt fiffiga syltsocker gör så att du kan sylta à la minute, EKO-produkterna kommer från närodlade sockerbeter och vår glykossirap gör glassen extra krämig. Sockra sommaren och njut!

