

j u l

Skap god stemning med pynt som smaker, og bakte gaver...



Dan
Sukker 

LA DEG INSPIRERE



Oppskrift på side 4

Julen er nok den tiden på året da vi koser oss aller mest sammen med dem vi er glade i. Her finner du mange gode ideer til hyggelige aktiviteter – du kan blant annet bake søte julegaver og selv lage den lekreste julepynten. Vi lover

at julestemningen vil stige i takt med duften som sprer seg fra kjøkkenet. Vil du ha enda flere ideer til hvordan du kan gjøre julen søt og god, går du inn på www.dansukker.no

Ha en riktig god jul!

LILLS GODBITER 30 stk.

100 g mørk sjokolade i biter
1 ts Dansukker Vaniljesukker
1 ss Dansukker Melis
½ dl kremfløte
50 g usaltet smør, romtemperert

Smaksvarianter:

1 ss rosiner og 1 ss rom

eller

½ dl knust mandelmarengs

og ev. 1 ss mandel- eller kaffelikør

eller

revet skall fra én appelsin og 1 ss Cointreau

eller

1 ss finhakket syltet ingefær og ½ ts finhakket chili

eller

1 dl kokosmasse og 2 ss kandisert frukt

Kok opp fløten og sjokoladen i en kasserolle. Ta kasserollen av platen, og rør i sjokoladen til den er smeltet. Tilsett vanilje og melis samt en valgfri smaksvariant. Settes i kjøleskap i ca. 2 timer. Rør deretter smøret inn. Form kuler som dyppes i melis eller kakao eller i smeltet sjokolade, og som deretter rulles i kokosmasse eller hakkede mandler/nøtter.





JULETREKAKE

100 g (1 dl) flytende margarin

3 egg

2 ½ dl Dansukker Sukker

1 ½ dl surmelk

3 dl hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts malt ingefær

1 ts malt kryddernellik

2 ts malt kanel

Pynt:

Dansukker Melis

Kle en avlang bakeform med bakepapir. Sett stekeovnen på 200 °.

Visp egg og sukker luftig.

Tilsett margarin og surmelk. Bland mel, bakepulver, ingefær, kryddernellik og kanel og ha dette over i røren. Hell røren i bakeformen, og stek i ca. 15 minutter.

Bruk former til å trykke ut stjerner i forskjellige størrelser. Stable stjernene oppå hverandre. Drys melis over – og du har nå en snødekt juletrekake til kaffebordet eller som borddekorasjon.

TIPS! Du finner mønster/sjablonger til juletrekaken på vår hjemmeside: www.dansukker.no

FLØTE- KARAMELLER

ca. 35 stk.

½ dl kremfløte
1 dl Sukker
1 dl Lys Sirup
½ dl hakkede,
skollede mandler

små papirformer

Fordel papirformene på et brett. Bland alle ingrediensene unntatt mandlene i en glasskål som tåler mikrobølgeovn. Kok blandingen i 8 minutter ved 600 W. Rør inn de hakkede mandlene. Fordel massen i papirformene.



KONFEKT MED KARAMELL

ca. 25 stk.

100 g melkesjokolade

Karamell:

1 dl kremfløte
½ dl Lys Sirup
½ dl Sukker
½ dl Melis med sjokoladesmak

Små folieformer

Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikrobølgeovn ved lav effekt. Dekk innsiden av 25 små folieformer med sjokoladen. Bland alle ingrediensene til karamellen i en glasskål som tåler mikrobølgeovn. Kok massen i 5 minutter ved 600W. Rør rundt, og la den koke i ytterligere 2-3 minutter. Avkjøl massen litt, og fordel den i formene. Dekk med smeltet sjokolade.



*Det er de hjemmelagede detaljene
som gjør forskjellen ...*



KRYDREDE PEPPERKAKER

150 g Dansukker Sukker

¾ dl Dansukker Lys eller Mørk Sirup

150 g margarin eller smør

2 små egg

½ ss revet pomeransskall

½ ss ingefær

½ ss nelliker

1 ss natron

400 g hvetemel

Glasur:

4 dl Dansukker Melis

1 eggehvite

2 knivsodd eddik

Varm opp sukker og sirup op til kokepunktet. Ha i fettstoffet, og la det smelte. La massen avkjøles. Rør i egg, krydder, natron og mesteparten av melet. Dekk deigen med litt mel, og la den stå kaldt et par timer eller til neste dag. Elt deigen smidig på bordet. Kjevle den ut til en tynn leiv, ca. 2 mm. Stikk ut kaker i ønsket størrelse. Legg dem på et smurt brett. Stek pepperkakene i 8-10 minutter ved 175 °. La kakene avkjøles på stekebrettet.

Glasur: Visp sammen ingrediensene. Hell glasuren i en plastpose, klipp et lite hjørne av posen og sprøyt forsiktig mønstre på julepyntkakene. Glasuren kan også brukes til serviettringer (se bilde til venstre), glasurstjerner med mer.

TIPS! *Skriv navn på kakene og bruk dem som "til og fra"-kort. Eller bak store kaker og bruk dem som gavekort der teksten står skrevet på papir satt fast med glasur. Eller skriv numre på 24 små hjerter og bruk dem som adventskalender – et hjerte å se frem til hver dag ...*



Gjestene dine vil føle seg enda mer velkomne når de ser de fine, dekorative detaljene. Spiselige serviettringer og bordkort kan sette alle og enhver i riktig julestemning. Og vakkert dekorerte pepperkaker på juletreet gir hjemmet ditt en deilig duft av jul.

Få enda mer inspirasjon på www.dansukker.no





LUMUMBA

doble romkaker. Ca. 25 stk.

4 dl hvetemel	Fyll:
½ dl Dansukker Brun Farin	50 g usaltet smør
1 ts Vaniljesukker	1 dl Dansukker Melis
1 ss kakao	1 ss mørk rom
1 egg	100 g smeltet sjokolade
150 g smør eller margarin	
	Pynt:
	100 g mørk sjokolade
	1 ss olje
	Sølvkuler

Bland de tørre ingrediensene i en skål. Tilsett fettstoff og egg, og elt det sammen til en deig. Legg deigen i en plastpose, og la den hvile i kjøleskap i 30 minutter. Legg deigen på et melet bakebord, og elt den til den er smidig. Kjevle ut deigen til en tykkelse på ½ mm, og stikk ut stjerner med en form. Legg stjernene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem midt i ovnen ved 175 ° i ca. 12 minutter. La dem avkjøle på en rist.

Rør sammen ingrediensene til fyllet. Smør eller sprøyt fyllet på halvparten av kakene.

Brekk sjokoladen i biter, legg bitene i en skål sammen med oljen og smelt blandingen over et vannbad. Dypp resten av kakene i sjokoladen. Sett kakene til avkjøling på en rist. Strø sølvkuler på kakene før sjokoladen stivner. Legg de pyntede kakene oppå kakene med fyll. Oppbevares kjølig.

LIKØRTOPPER 20 stk.

25 g malte mandler

1 ½ ss Dansukker Melis

½ ts Vaniljesukker

4 ½ ss hvetemel

40 g smør eller margarin

Fyll:

50 g usaltet smør

1 dl Dansukker Melis med
sjokoladesmak

4 ss likør – velg din egen
favorittsmak

100 g smeltet sjokolade,
valgfri type

Pynt:

100 g smeltet mørk sjokolade

25 g smeltet hvit sjokolade

Bland ingrediensene til deigen. La deigen hvile i kjøleskap i 1 time. Kjevle den ut til 3 mm tykke leiver. Trykk ut runde kaker, 2-3 cm i diameter. Legg dem på et brett med bakepapir. Stekes midt i ovnen ved 200 ° i ca. 8 minutter. La dem avkjøle på en rist.

Rør smør og melis sammen med en elektrisk visp. Bland i likør og smeltet sjokolade. Sprøyt topper på de avkjølte kakene. Settes i kjøleskap i 1 time. Dypp dem deretter i smeltet mørk sjokolade. La sjokoladen stivne. Hell over smeltet hvit sjokolade. Oppbevares kjølig, men ikke kaldt.



SNØKRYSTALLER

Hvitt papir

Dansukker Sukker

Lim

Bånd til oppheng

Slik gjør du: Brett papir til trekant, og klipp ut mønstre.
Smør lim på begge sider av papirklippene, og dypp dem i sukker.
La dem tørke før båndene settes i.



*Lag en lekker vertinnegave eller en søt
julehilsen av konfekt som du dekorerer
vakkert, og legger i en eske (se bildet).*

Oppskrift på side 3.



SAFRANMUFFINS 12-15 stk.

100 g smør eller margarin

2 ½ dl Dansukker Demerarasukker

2 egg

2 dl surmelk

½ g safran

1 dl rosiner

3 dl hvetemel

1 ts bakepulver

Glasur:

2 dl Dansukker Melis

eller

2 dl Dansukker Melis med
sjokoladesmak

25 g flytende margarin

Rør fettstoff og demerarasukker sammen til en luftig masse. Tilsett egg, ett om gangen.

Tilsett surmelk og safran. Bland til slutt i rosiner, mel og bakepulver.

Hell røren i muffinsformer, og stek dem midt i ovnen ved 200 °C i ca. 15 minutter.

Bland glasuren, og smør den på de ferdige og avkjølte muffinsene.

TIPS! Klipp farget silkepapir med en tagget saks. Legg kaken på papiret, og bind sammen med silkebånd – se bildet.





Dan
Sukker

LA DEG INSPIRERE

Nordic Sugar A/S, Harlemgruppen
Postboks 64 Smestad, 0309 Oslo, tlf.: 21 00 42 20