

# *Julens beste pakke!*

19 juleoppskrifter med mange spennende tips.



*Dan  
Sukker*



LA DEG INSPIRERE

# Start et juleverksted!

De absolutt fineste julegavene både å gi og få, er de som er laget for hånd og fylt med glede. Og hva er mer kjærlighetsfylt enn deilige søtsaker, nydelige kaker og herlige brød? Så åpne gjerne juleverksted på ditt eget kjøkken, og kjenn julestemningen bre seg, mens du lager godbiter og pakker dem inn. Selvfølgelig må alt det gode prøvesmakes. Stadig vekk. Da blir det en virkelig god jull!

## Lag din egen melisglasur:

Visp sammen 4 dl melis, 1 eggehvite og 2 dråper eddik eller sitronsaft til en fast masse. Bruk gjerne kjøkkenmaskin. Tilsett noen dråper konditorfarge om ønskelig. Fyll i sprøytepose og sprøyt den på!



## Trøfler *ca. 25 stk.*

Alldri har ventetiden vært så koselig. 24 herlige trøfler som du kan nyte frem til julaften.

1 dl kremfløte  
50 g smør  
¾ dl Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker  
300 g mørk sjokolade 70 % kakaoinnhold

### Smakstilsetning:

½ ts malt kardemomme eller  
1 ss konjakk og 1 ss sterk, kald kaffe eller  
1 ts pepperkakekrydder

### Glasure:

200 g sjokolade  
melisglasur

1. Hakk sjokoladen i biter. Kok opp smør, muscovadorørsukker og fløte. Bland i valgfri smakstilsetning og sjokoladebitene, og rør til det er en jevn masse.
2. Bre ut trøffelmassen i en plastfoliekledd form. Sett den i kjøleskapet til neste dag, så trøffelen blir helt fast.
3. Trykk ut biter med en form eller skjær ut biter og trill eventuelt kuler. Sett dem i fryseren.
4. Smelt sjokoladen i vannbad. Dypp bitene i sjokoladen, og legg dem på et fat som settes i kjøleskapet.
5. Lag en melisglasur av eggehvite, melis og sitron. Rull kremmerhus av matpapir og sprøyt ut tallene på bitene, 1-24 med melisglasur. Legg gjerne bitene i 24 små esker – én til hver dag.

## Mørdeigsformer

*ca. 25 stk. avhengig av størrelsen på formen*

Litt sprø, litt seig, litt søt og svært god.  
(Se bilde av oppskriften på omslaget).

100 g smør eller margarin  
2 ss Dansukker Økologisk Melis  
2 ss Glukose flytende (apotek)  
1 ss Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1 eggeplomme  
3 dl hvetemel

### Fyll:

2 dl kremfløte  
50 g smør eller margarin  
3 dl Dansukker Demerarasukker  
2 ss Dansukker Lys Sirup

### Pynt:

1 dl Dansukker Økologisk Melis

1. Bland sammen ingrediensene til deigen. Legg deigen i en plastpose i kjøleskapet og la den hvile i minst 1 time.
2. Trykk ut deigen i former. Snitt dem på toppen.
3. Stek midt i ovnen ved 200°C i 6-8 minutter. Avkjøl dem på stekeplaten før de tas ut av formene.
4. Bland alle ingrediensene til fyllet i en kjele med tykk bunn, og kok massen til en temperatur på 120°C eller utfør en kuleprøve.
5. Hell fyllet i formene. Pynt kakene med litt melis ved servering eller bland melis med litt vann og eventuelt konditorfarge, og ha som glasur over kakene.





## Jule-jitterbugg *ca. 35 stk.*

En kake som er fantastisk sprø på utsiden og myk som pepperkakeharengs på innsiden.

4 dl hvetemel  
1 dl Dansukker Melis  
200 g romtemperert smør eller margarin  
1 eggeplomme

*Marengsmasse:*

2 eggehviter  
¾ dl Dansukker Brun Farin  
2 ts pepperkakekrydder

1. Bland hvetemel og melis i en bolle. Tilsett smør eller margarin i terninger og finfordel dette med en gaffel.

2. Ha i eggeplommen og arbeid det sammen til en deig. Sett den tildekket i kjøleskapet i minst ½ time.
3. Stivpisk eggehvitene og bland i brun farin og krydder.
4. Kjevle deigen ut til en flate på ca. 50x30 cm. Bre marengsmassen jevnt ut over deigen. Rull sammen. Sett den i fryseren i ca. ½ time så kakerullen blir ganske kald.
5. Sett ovnen på 160°C. Skjær rullen i drøyt ½ cm tykke skiver og legg dem på stekeplate med bakepapir. Stek dem midt i ovnen i ca. 20 minutter.



## *Julemarengs* ca. 40 stk.

Herlige marengser med en frisk smak av polkagris. En gave som gjør alle nisser og mennesker glade.

- 5 eggehviter
- 2 dl Dansukker Sukker
- 2-3 dråper eddik
- 4 dl Dansukker Melis
- 1/2 dl knuste polkagriser eller andre sukkertøy

1. Stivpisk eggehvite, sukker og eddik i en helt ren mikser.
2. Sikt melisen i, tilsett polkagrisene og visp det inn i deigen.
3. Legg marengsmassen med skje eller sprøytepose på en stekeplate med bakepapir.
4. Stek dem midt i ovnen ved 100°C til marengsene er tørre, det tar 1-1½ time, avhengig av størrelsen på marengsene.

### *Varier mer!*

*Velg din egen favorittsmak eller farge på marengsene. Prøv for eksempel revet appelsinskall, noen teskjeer kakao eller et par dråper konditorfarge.*



## Red velvet cake (Amerikansk rød kake) ca 10 biter

Den ultimate julekaken. Rød som julen, hvit som snø, myk som fløyel. Like vakker å se på, som den er god å spise.

3 1/2 dl Dansukker Sukker  
2 egg  
3 1/2 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
1/2 ts salt  
2 ss kakao  
1 ss Vaniljesukker Fairtrade  
1 ss hvitvinseddik  
1 dl flytende margarin  
2 1/2 dl kulturmilk  
3 ss rød konditorfarge

### Glaser:

600 g kremost naturell eller Philadelphia ost, gjerne light  
3 ss nypresset sitronsaft  
4 dl Dansukker Melis

### Pynt:

Sjokoladepraliner (fylte småsjokolader)

1. Stivpisk sukker og egg til eggedosis.
2. Bland sammen og sikt de tørre ingrediensene, vend dem inn i eggedosisen sammen med eddik, margarin og kulturmilk. Tilsett fargen og bland godt.
3. Hell røren i smurt og melet springform, ca. 25 cm i diameter. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter.
4. La den bli et par minutter i formen, før den legges på rist til avkjøling.
5. Visp sammen ost, sitronsaft og melis.
6. Del kaken i tre lag og bred glaser på to av dem. Legg bunnene på hverandre, den uten glaser legges øverst. Dekk hele kaken med glaser. Pynt med praliner.

## Julemakroner *ca. 25 stk.*

Overrask gjestene dine med disse små franske lekkerbiskene. Søt marengs, syrlig fyll og fargerike som juletrekuler. Voilå!

3 små eggehviter  
2 ss Dansukker Sukker  
100 g skåldete malte mandler  
2 1/2 dl Dansukker Melis  
1 ss kakao eller  
rød eller grønn konditorfarge

### Fyll:

100 g kremost naturell eller Philadelphia ost  
2 ss (30 g) romtemperert smør  
1/2 dl Dansukker Melis  
1 ss Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
1/2 dl bringebærmos uten frø eller  
revet skall av 1 lime + et par dråper grønn  
konditorfarge eller  
1-2 ss kakao

1. Stivpisk eggehvitene i en helt ren bolle. Tilsett sukkeret under fortsatt visping.

2. Bland de malte mandlene med melisen og vend dem inn i eggehviteblandingen. Tilsett kakao eller konditorfarge.

3. Legg deigen med skje på stekeplater med bakepapir, i sirkler av ca. 3 cm diameter. Stek kakene i ovnen ved 125°C i ca. 20 minutter. Avkjøl dem på stekeplaten før de løsnes fra bakepapiet.

4. Bland sammen kremost, smør og vaniljesukker.

5. Mos evt. bringebær gjennom melsikt. Bland i smakstilsetningen som ønskes i fyllet. Sett det i kjøleskapet minst 1 time.

6. Sprut på eller bre fyllet på halvparten av kakene. Legg de resterende kakene oppå fyllet.

### Smakstips!

*Du kan bytte ut bringebær med revet skall av en lime + et par dråper grønn konditorfarge eller 1-2 ss kakao.*



## Sjokoladecake i langpanne med innkokte klementiner *20 porsj.*

En superenkel og supergod kake som smaker best med innkokte klementiner og lettpisket krem. Riktig god jul.

8 egg  
12 dl Dansukker Sukker  
2 ss Vaniljesukker Fairtrade  
1 ts salt  
3 dl kakao  
6 dl hvetemel  
400 g smeltet smør

### *Tilbehør:*

10 klementiner  
5 dl Dansukker Lys Sirup  
3 dl vann  
3 kanelstenger  
9 stjerneanis  
2 ss Vaniljesukker Fairtrade  
Pisket krem

1. Visp egg og sukker godt sammen.
2. Bland sammen de tørre ingrediensene, og rør dem inn i eggeblandingen. Tilsett det smeltede smøret.
3. Hell deigen i en langpanne med smurt bakepapir. Stek på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter.
4. Skrell klementinene nøye, fjern så mye som mulig av det hvite. Del klementinene i båter.
5. Bland lys sirup, vann og krydder i en kjele og kok opp. Ha i klementinene og slå av varmen på platen, men la kjelen stå der til det har blitt kaldt.
6. Server kaken med klementinene og litt pisket krem.

### *Tips!*

Ønsker du ikke klementiner til kaken, kan du lage en lekker kokostosca isteden. Oppskriften finner du på [www.dansukker.no](http://www.dansukker.no)







## Cake pops *ca. 25 stk.*

Bak med barna mens dere venter på nissen!  
Det siste fra USA er morsomme, myke og dekorerte kaker på pinne. Her er vår variant av disse fantastiske godbitene.

1/4 av "Sjokoladecake i langpanne"  
10 digestivekjeks  
75 g kremost naturell eller Philadelphia ost  
2 ss Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker  
200 g sjokolade, valgfri sort  
kakepynt  
grillpinner i tre

1. Del grillpinnene i to og legg dem i vann.
2. Mos eller miks kaken til den er i små, små smuler. Knus kjeksene, og bland dem med sjokoladekakesmulene. Arbeid inn osten og muscovadorørsukkeret. Form boller i ønsket størrelse som legges på et fat og settes i kjøleskapet.

3. Smelt sjokoladen i vannbad eller på lav effekt i mikrobølgeovnen.
4. Dypp den ene enden av pinnene i sjokoladen og la dem stå til tørt. (Fyll en bolle med risgryn og trykk pinnene ned). Stikk en grillpinne, når sjokoladen har tørket, i hver kakebolle og dypp den så i den smeltede sjokoladen.
5. Dypp bollene i kakepynt eller strø kakepynten på dem og sett dem for å stivne. Oppbevares kjølig.

### *I steden for en blomst!*

*Ha med et knippe Cake pops neste gang du er invitert bort. Garantert mer oppsiktsvekkende enn en blomst. Og mye mer smakfullt!*

## Dypp mer!

Prøv å dyppe Sprø pepperkakeskiver i gløggen! Perfekte smaker til den perfekte adventskosen.



## Sprø pepperkakeskiver *ca. 40 stk.*

Fyll kremmerhuset med disse små, sprø og krydrede herlighetene.

5 dl havregryn  
3 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 1/2 dl Dansukker Brun Farin  
1/2 ts salt  
1 ss kanel  
1 ts kardemomme  
1 ts malt nellik  
1 1/2 ts malt ingefær  
1 egg  
1 dl kulturmilk  
2 ss smeltet smør eller olje

- 1 Sett ovnen på 225°C. Bland alt det tørre i en bolle. Ha i resten av ingrediensene, og arbeid det sammen til en deig.
- 2 Ha den på et melet bakebord, og del deigen i 4 deler som rulles ut til smale lengder. Legg dem på en stekeplate med bakepapir.
- 3 Stekes midt i ovnen i ca. 13 minutter. Skjær lengdene på skrå i skiver, og legg dem tilbake på platen med snittflaten opp. Stek dem i 10 minutter.
4. Åpne ovnsdøren på gløtt, slå av ovnen og la kakeskivene tørke et par timer.



## Sjokoladetrøffelkaker 20 stk.

Godt året rundt, men passer perfekt på julebordet.

### Kake:

2 egg  
2 dl Dansukker Muscovadorørsukker  
3 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ts Dansukker Vaniljesukker Fairtrade  
50 g flytende margarin  
1 dl vann

### Trøffel:

225 g mørk sjokolade  
1 1/2 dl kremfløte  
1 1/2 dl Dansukker Melis med sjokoladesmak  
200 g smør eller margarin

### Glasur:

2 dl Dansukker Melis med sjokoladesmak  
1 ss vann  
1 ts olje eller flytende margarin

### Pynt:

1 dl Dansukker Melis  
2 ts vann  
1 dråpe peppermynsteolje  
rød konditorfarge

1. Pisk egg og muscovadorørsukker til eggedosis.
2. Bland hvetemel, vaniljesukker og bakepulver, sikt det og vend det ned i eggedosisen. Rør i margarin og vann. Hell deigen i en smurt og melet avlang form, ca. 1 1/2 liter.
3. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175° C i ca. 40 minutter. Stikk en pinne midt i kaken for å sjekke at den er tørr og gjennomstekt.
4. Bland hakket sjokolade, kremfløte og melis med sjokoladesmak (eller melis pluss 1/2 ss kakao) i en kjele, og la det småkoke på svak varme til trøffelmassen er tyknet. Rør inn smør eller margarin i terninger og visp til det er avkjølt.
5. Bland sammen ingrediensene til glasuren. Hvis du ikke finner melis med sjokoladesmak, bruk melis pluss 2 ts kakao.
6. Skjær kakebunnen i 10 skiver. Legg sammen to og to skiver med litt trøffel i mellom.
7. Del hver dobbeltskive i 4 biter. Glaser hver bit med glasuren. Form en ring av trøffel på hver kakebit.
8. Bland sammen ingrediensene til pynten, og ha litt av den midt i ringen.

## Julemarshmallows *ca. 100 stk.*

Glukose gjør disse ekstra luftige og fantastisk seige. Farge og smak velger du selv.

- 2 1/4 dl Dansukker Sukker
  - 2 ss (40 g) Glukose flytende (apotek)
  - 1/2 dl vann
  - 7 gelatinblad
  - 3 eggehviter (100 g)
  - 2 ss Dansukker Melis
  - Rød og grønn konditorfarge
  - 2 dl Dansukker Melis
  - 2 dl potetmel
1. Ha sukker, glukose og vann i en tykkbunnet kjele og kok til sukkerlaken når 100°C. Legg gelatinbladene i bløt i rikelig med kaldt vann i 5 minutter. Slå av vannet og smelt gelatinbladene i sukkerlaken.

2. Stivpisk eggehviter, melis og konditorfarge i en mikser.
3. Når sukkerlaken i kjelen er 127°C, helles den under fortsatt miksing ned i eggehviteblandingen. Fortsett å piske noen minutter til det blir fast og blankt, og begynner å bli avkjølt.
4. Bland melis og potetmel og sikt det utover i en langpanne. Fyll "deigen" i en sputepose og klem ut stenger i langpannen. La det stå i romtemperatur.
5. Klipp stengene i biter i ønsket størrelse. Rull bitene i melisblandingen. Oppbevares i en tett boks i romtemperatur.



## Harde julekarameller

ca. 60 stk.

Gode, fargerike og harde karameller til alle snille barn (og voksne).

¾ dl Dansukker Melis  
3 dl Dansukker Sukker  
1 ½ dl vann  
1 dl Glukose flytende (apotek)  
1 dråpe peppermynteolje eller annen smakstilsetning  
konditorfarge

1. Sikt melis på en tallerken. Pensle litt olje på et bakepapir eller i godteriformer.
2. Rør sammen sukker, vann og glukose i en tykkbunnet kjele.
3. Kok opp på middels varme, og kok til en temperatur på 152°C eller ha litt av massen i et glass kaldt vann og kjenn om karamellkonsistensen er riktig.
4. Ta kjelen fra varmen og rør i smakstilsetning og farge.
5. Hell massen i formene eller legg passe karamellbiter på bakepapiret. Du kan også legge større biter av karamellmasse på bakepapiret og trykke fast en halv grillpinne i tre, så blir det kjærlighet-på-pinne isteden.
6. Vend bitene i melis før de legges i en boks med tett lokk.



## Safransnaps

7 dl ukrydret brennevin  
¼ g safran  
1 ss Dansukker Lys Sirup

1. Bland brennevin, safran og sirup på en flaske. Rist så sirupen blander seg i.
2. La det stå over natten. Sil bort safranet.

## Julesnaps

7 dl ukrydret brennevin  
1 ss hele karvefrø  
2 kryddernelliker  
1 bit pomeransskall  
1 ss Dansukker Lys Sirup

1. Bland alle ingrediensene på et glass og la det stå en uke.
2. Sil bort krydderne.

### Skåll!

Prøv å lage din egen snaps med Dansukker Lys Sirup. Den løser seg opp lettere enn sukker, samt runder av og forsterker smakene.



## Julebrød

ca 2 brød

Et krydret brød som er enkelt å lage og rikt på deilige smaker. Passer perfekt både på julebordet og til gløggfesten.

75 g gjær for søte deiger  
1 liter coca cola eller vann  
1 dl olje  
1 ss sukkerkulør  
1 dl hvetekli  
½ dl linfrø  
2 ts salt  
1 dl Dansukker Mørk Sirup  
1 dl eplemos  
3 dl kulturmelm  
1 ss malt pomeransskall  
½ ts malt kardemomme  
1 ts malt kanel  
1 dl rosiner, kan sløyfes  
6 dl grovt sammalt rugmel  
18 dl hvetemel

1. Smør to avlange bakeformer.
2. Smuldre gjæren i en bolle. Varm opp coca cola og olje til 37°C (fingervarmt). Hell deigvæsken over gjæren og rør til den har løst seg opp.
3. Tilsett sukkerkulør, hvetekli og linfrø og la det stå i 10 minutter. Bland i salt, sirup, eplemos, kulturmelm og krydder. Tilsett rosiner, rugmel og hvetemel og bland godt.
4. Hell deigen i formene og dekk til. La dem heve i ca. 40 minutter.
5. Sett ovnen på 200°C. Stek på nederste rille i ovnen i 30-40 minutter.
6. La brødene stå i formene noen minutter før de legges på rist. Avkjøl dem under et bakeklede.

### Småsylting kan gjøres oftere!

Lag din egen marmelade, syltetøy eller curd på bare noen få minutter! Med Dansukker Syltesukker er det enkelt, men resultatet blir garantert både godt, friskt og delikat. En fantastisk fin gå-bort-presang!

## Appelsincurd

ca 5 dl

Herlig syrlig julesmak. Smaker like godt som fyll i rullekake som på scones eller smakfullt brød.

2 dl nypresset appelsinsaft  
3 egg  
5 dl Dansukker Syltesukker  
200 g smør

1. Bland egg, syltesukker og appelsinsaft i en tykkbunnet kjele. Sett kjelen på platen og visp hele tiden til det begynner å tykne.
2. Tilsett smør i små terninger under fortsatt visping. Ta kjelen fra varmen.
3. Sil appelsincurden, og hell den deretter opp på varme, grundig rengjorte glass. Oppbevares kjølig.

## Physalis-marmelade

ca 8 dl

Frisk, freidig og fantastisk!  
Passer perfekt sammen med en smakfull ost på vårt brød.

500 g physalis  
2 dl vann  
1 ss nypresset sitronsaft  
4 dl Dansukker Syltesukker

1. Skrell, skyll og del physalisene i to.
2. Ha dem i en kjele og tilsett vann og sitronsaft. La det småkoke under lokk i 5 minutter.
3. Tilsett syltesukker og kok i 3 minutter til.
4. Hell på varme, godt rengjorte glass. Lukk igjen.





### *Prøv glutenfritt!*

*Erstatt linfrøene med loppefrø/psylliumskall (fiberhusk) og begge melsortene med glutenfrie alternativer, f.eks. Semper.*



## Pepperkakeeske

1. Bruk hjemmelaget eller kjøpt pepperkake-deig. Kjevl ut pepperkake-deigen ca. 4 mm tykk.
2. Bruk en springform som mål. Skjær ut to sirkler som er like store som formen og legg dem på en stekeplate med bakepapir. Stek ved 190°C i ca. 10 minutter. Avkjøl.
3. Mål omkretsen på formen. Del det aktuelle målet i to, og skjær ut to remser i ønsket høyde av deigen. Legg remsene på en stekeplate med bakepapir, og skjær ut et håndtak til lokket som legges på samme plate. Stek dem.
4. Legg remsene rundt springformen straks de er kommet ut av ovnen. OBS! De er svært varme så pass hendene, bruk grytelapper eller hansker. Hold fast begge remsene rundt formen til de er avkjølt.
5. Fest sammen skjøtene i remsene med melisglasur, og la det stivne.
6. Fest deretter den nå runde kanten på en av platene med melisglasur, og la det stå og stivne. Sett fast håndtaket med melisglasur på den andre runde kaken.
7. Dekorér esken med melisglasur. Fyll esken.

Nordic Sugar A/S  
Harlemgruppen, Postboks 64 Smestad, NO-0309 OSLO  
Forbruker kontakt: Telefon: 21 00 42 20, telefon tid 9-12  
Abonner på vårt nyhetsbrev: [www.dansukker.no](http://www.dansukker.no)

Dan  
Sukker

LA DEG INSPIRERE