

Dan  
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

# *Julen är god!*

Söta recept som gläder var gäst  
och sätter smak på julens fest.



*Nu är det dags att njuta av julens fröjder.  
Lite socker och sirap lyfter smaken mot nya höjder.  
En klapp som är ljuvligt seg och hemmagjord  
blir en given succé på varje festligt bord.  
Glöm alla måsten, bara njut och ha kul.  
Från oss på Dansukker – ha en alldeles underbar jul.*

**LYCKAS MED KOLA**

*Glykossirap motverkar att kolan blir grymig. Perfekt till julens godis!*



## Pepparmintsfudge

ca 50 bitar

Pigg mint och mörk choklad är en perfekt smakkombination.

3 dl vispgrädde  
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker  
1 dl Dansukker Ljus Sirap  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
½ dl Dansukker Glykossirap  
50 g smör  
100 g mörk choklad  
1 dl krossade polkagrisar

1. Blanda grädde, muscovadoråsocker, sirap och vaniljsocker i en kastrull och koka tills massan håller 120°, eller gör kulprov. Rör så att inte smeten bränner fast i botten.
2. Dra kastrullen från värmen och rör i glykossirap och smör. Sätt tillbaka kastrullen på plattan och koka upp igen.
3. Bryt chokladen i mindre bitar och rör ner i smeten.
4. Klä en form cirka 15 x 20 cm med bakplåts-papper. Strö ut polkagriskrosset i botten på formen. Häll smeten över polkagrishacket. Ställ svalt för att stelna. Skär i rutor.

## Apelsinkola

ca 50 bitar

Gör väntan på tomten mycket roligare. Och godare.

100 g smör  
2 dl vispgrädde  
3 dl Dansukker Strösocker  
½ dl Dansukker Ljus Sirap  
½ dl Dansukker Glykossirap  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 st apelsiner, rivet skal

1. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull.
2. Tillsätt grädde, socker och de båda sirapsvari-  
anterna och låt koka i 20–30 minuter. Rör om  
ett par gånger. Låt koka tills smeten är 120°,  
eller gör kulprov för att se när kolan är klar.
2. Tillsätt apelsinskalet.
3. Häll upp kolasmeten i en oljad form och låt  
svalna. Skär kolan i bitar och slå in i smör-  
papper eller cellofan. Förvara kolan kallt.

*Tips! Du kan utesluta apelsinskalet och få då en  
naturell gräddkola, eller smaksätta kolan med  
1 msk rivna färsk ingefära eller med 2 msk  
Dansukker Vaniljsocker Fairtrade för att få andra  
smaker på kolan.*



## Marmeladgodis *ca 30 st*

Gör det här godiset och du blir lika poppis som tomten.

5 dl Dansukker Strösocker  
1 dl Dansukker Glykossirap  
1 ¾ dl vatten  
200 g passerade hallon eller jordgubbar  
1 ½ tsk citronsyra  
20 gelatinblad

### Garnering:

Dansukker Strösocker

1. Koka socker, glykossirap och vatten tills massan håller 140°, då bärmassan tillsätts. Koka upp igen tills smeten är 120°.
2. Lägg gelatinbladen i blöt i rikligt med vatten i 5 minuter innan de tillsätts till marmeladmassan, tillsammans med citronsyran.
3. Blanda om ordentligt innan marmeladmassan hålls i formar eller en form. Strö över lite strösocker och ställ svalt för att stelna.
4. Om massan hällts i form skär man lagom stora munsbitar och rullar i strösocker.

## Gräddtryfflar *ca 45 st*

Kanske julens ljuvligaste godis. Smak och garnering väljer du själv.

300 g ljus choklad av hög kvalitet  
250 g mörk choklad 70%  
1 dl vispgrädde  
100 g osaltat smör  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

### Smaksättningar:

- 1-2 tsk mald kanel
- 1 tsk riven, färsk ingefära
- 2 droppar pepparmintolja

### Garneringar:

- Dansukker Florsocker
- Dansukker Florsocker med chokladsmak
- Dansukker Rörsocker Strö

1. Bryt chokladen i mindre bitar.
2. Koka upp grädde, smör och vaniljsocker. Tillsätt chokladen och rör tills det blir en jämn smet.
3. Dela smeten i tre lika stora delar och tillsätt de olika smaksättningarna.
4. Ställ i kylskåp i minst 1 timme innan tryffeln rullas till kulor. Rulla kulorna i valfri garnering.

*Ge gärna bort gåvor som är söta och små.  
De är lika roliga att ge som att få.*



# Bakat

Öppna tomteverkstad i ditt eget kök.  
Knåda, rulla, snurra - allt i ett härligt stök.



## Saffransrosor med kanel *ca 20 st*

Duka upp med ett helt fång som doftar kanel på ditt bord.

200 g smör eller margarin  
5 dl mjölk  
50 g jäst för söta degar  
1 dl Dansukker Strösocker  
½ dl Dansukker Vit Sirap  
½ tsk salt  
½ g saffran  
ca 12 dl vetemjöl

### Fyllning:

50 g rumsvarmt smör  
½ dl Dansukker Farinsocker  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 msk kanel

### Pensling:

1 ägg

- Smält matfettet i en kastrull på spisen. Tillsätt mjölken och värm till 37°.
- Smula jästen i en skål och häll på degspadet, rör tills jästen löst sig.
- Tillsätt socker, sirap, salt och saffran.

- Arbeta in mjöl tills degen släpper från skålens kanter. Låt jäsa under duk i 30 minuter.
- Rör samman ingredienserna till fyllningen.
- Arbeta degen smidig på mjölat bakkbord. Kavla ut till en rektangulär platta och bre på fyllningen. Rulla samman och skär i 20 bitar.
- Lägg bullarna på plåt med bakplåtspapper. Klipp 4-6 jack i bullarna, ända ner till botten. Låt jäsa övertäckta i 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg.
- Grädda mitt i ugnen i 225° i cirka 8 minuter. Låt svalna på galler under bakduk.

### SOCKER - SÅ MYCKET MER ÄN BARA SÖTT

*Förutom sin naturliga sötma, ger socker en pigg jäsning och fin färg. Socker har också en konserverande effekt och motverkar kristallisering i t ex glass och frysta desserter. Det lyfter även fram smaken från andra ingredienser och bevarar känslan av nybakat långre.*

---

## Kanelmakroner

*ca 30 st*

Små men väldigt goda.

125 g malda hasselnötter  
½ tsk mald kanel  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 äggvitor  
½ krm salt  
½ tsk citronsaft  
2 ½ dl Dansukker Strösocker  
ca 30 hasselnötskärnor

- Blanda samman nötter, kanel, och vaniljsocker.
- Vispa äggvitorna till ett fast skum med salt och citronsaft. Vänd i sockret och nötblandningen.
- Klicka ut smeten på plåt med smort och mjölat bakplåtspapper. Tryck i en hasselnötskärna i vaje kaka.
- Grädda mitt i ugnen i 160°, varmluft 140°, i cirka 20 minuter. Låt svalna på galler.



## Rocky Road rutor *ca 35 bitar*

Försvinnande goda, så  
gör gärna två satser  
på en gång.

### Deg:

200 g smör eller margarin  
4 ½ dl vetemjöl  
1 dl Dansukker Florsocker

### Fyllning:

200 gram Philadelphia  
cream cheese naturell  
150 g jordnötssmör  
1 dl Dansukker Cane Syrup  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 ägg  
3 dl minimarshmallows  
2 dl salta jordnötter  
3 dl Pollykolor, Dumlekola i bitar eller  
chokladbitar

1. Arbeta samman ingredienserna till degen och tryck ut den i en långpanna med bakplåts-papper, cirka 20 x 30 cm.
2. Rör samman ost och jordnötssmör i en skål. Tillsätt sirap, vaniljsocker och ägg och blanda samman till en slät smet. Bre ut smeten på degen. Strö över marshmallows, jordnötter och godisbitar.
3. Grädda mitt i ugnen i 175° i 25–30 minuter. Låt svalna helt innan kakan skärs i rutor. Förvaras torrt och svalt.



## Kumminkransar *24 st*

Härligt matiga med smak av västerbottenost och kummin. Perfekta till en soppa eller på julbuffén!

50 g jäst för söta degar  
100 g margarin  
5 dl vatten  
½ dl Dansukker Brödsirap  
1 tsk salt  
1 dl sesamfrön  
3 dl riven Västerbottenost  
1 msk mald kummin  
ca 13 dl rågsikt

### Pensling:

1 ägg

### Garnering:

hel kummin och flingsalt

1. Smält margarinet i en kastrull på spisen. Tillsätt vattnet och värm till 37°.
2. Smula jästen i en skål. Häll degspadet över jästen och rör tills den löst sig. Tillsätt sirap, salt, sesamfrön, ost och kummin. Arbeta därefter in mjölet tills degen släpper skålens kanter. Låt jäsa under duk i 30 minuter.
3. Ta upp degen på mjölat bakbord och arbeta den smidig. Dela degen i två lika stora bitar som formas till längder. Skär varje längd i 12 bitar och rulla ut varje bit till en längd cirka 60 cm lång. Vik varje längd dubbel och vrid den innan den formas till en krans. Lägg kransarna på plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa i 30 minuter.
4. Pensla kransarna med uppvispat ägg och strö över kummin och flingsalt.
5. Grädda mitt i ugnen i 250° i cirka 10 minuter. Låt svalna på galler under bakduk.





# Pepparkaksgrissini

ca 30 st

Älskad klassiker i ny spännande form.  
Kul på adventskalaset!

25 g jäst för söta degar  
1 ¼ dl ljummet vatten  
1 dl Dansukker Farinsocker  
1 krm salt  
1 msk pepparkakskryddor  
50 g rumsvarmt smör eller margarin  
5 dl vetemjöl

1. Smula jästen i en skål. Tillsätt vattnet och rör tills jästen löst sig.
2. Tillsätt socker, salt, kryddor och matfett.
3. Arbeta in mjölet tills degen släpper skålens kanter. Låt jäsa under duk i 40 minuter.
4. Ta upp degen på mjölat bakbord och arbeta den smidig. Kavla ut degen till en platta cirka 20 x 50 cm. Skär remsor, cirka 1,5 cm breda och vrid dem till spiraler. Lägg på plåt med bakplåtspapper.
5. Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 15 minuter.
6. Nu har du två alternativ, antingen äter du dem nygräddade, gärna till en kopp varm choklad, eller så sänker du ugnstemperaturen till 100° och låter pinnarna stå i ytterligare två timmar om du vill ha en hård, torr grissini.



# Tranbärsbiscotti

ca 40 st

Krispiga skorpor fyllda med julens kryddor. Goda att doppa i glögg.

100 g smör eller margarin  
3 dl Dansukker Farinsocker  
3 stora ägg  
7 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
½ tsk mald kardemumma  
2 krm mald kanel  
50 g torkade tranbär

1. Blanda matfett och farinsocker i en skål och vispa det luftigt med elvisp. Tillsätt äggen, ett i sänder, under fortsatt vispning.
2. Blanda samman övriga ingredienser och rör ner i äggsmeten, rör tills det är en jämn deg. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela den i fyra bitar som formas till längder.
3. Lägg längderna på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 20 minuter.
4. Skär längderna i bitar, 2 cm breda, som läggs tillbaka på plåten. Stäng av ugnsvärmen och sätt in plåten i ugnen. Låt stå i minst 2 timmar.





## Chokladwhoopies med apelsinfyllning *ca 25 st*

Enkla att göra, imponerande fina och väldigt, väldigt goda.

100 g rumsvarmt smör eller margarin  
1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker  
4 dl vetemjöl  
1 dl mandelmjöl  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 msk kakao  
2 tsk bakpulver  
½ tsk salt  
1 ägg  
1 dl crème fraîche

### Fyllning:

2 dl Dansukker Florsocker  
100 g Philadelphia cream cheese  
¾ dl Nutella  
1 ekologisk apelsin  
2 msk kakao  
eventuellt 1 msk Cointreau

1. Vispa smör och socker smidigt. Tillsätt de torra ingredienserna. Rör i ägg och crème fraîche och rör tills det är en slät smet.
2. Lägg smeten i en spritspåse och spritsa ut klickar, stora som en femkrona, på plåtar med bakplåtspapper. Har du ingen sprits kan du använda en sked och klicka ut kakorna.
3. Grädda mitt i ugnen i 175° i ca 8 minuter. Se till så att kakorna inte bränns i kanterna. Låt svalna på galler.
4. Blanda samman ingredienserna till fyllningen och fördela denna på hälften av kakorna. Lägg resten av kakorna ovanpå fyllningen. Kakorna smakar allra bäst nygjorda.

## Nougatdrömmar

25 st

Små spröda kakpaket med ett innehåll av mjuk nougat.

125 g rumsvarmt smör eller margarin  
1 dl Dansukker Florsocker  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 äggula  
3 dl vetemjöl  
½ tsk bakpulver

### Fyllning:

50 g mjuk nougat (Odense)  
25 g hackade valnötskärnor  
1 msk mörk rom

### Garnering:

50 g mjuk nougat

1. Rör matfett, flor- och vaniljsocker poröst. Tillsätt äggulan.
2. Blanda mjöl och bakpulver och arbeta in i degen. Låt degen vila 1 timme i kylskåp.
3. Smält nougaten i en skål över vattenbad. Tillsätt nötter och rom. Ställ i kylskåp för att stelna. Forma sedan 25 kulor av massan.
4. Forma degen till en rulle som skärs i 25 skivor. Lägg en nougatkula på varje degplatta och vik degen runt nougaten.
5. Lägg kakorna på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 160°, varmluft 140°, i cirka 20 minuter. Låt svalna på galler.
6. Lägg nougaten i en spritspåse av plast och knyt till ordentligt. Lägg påsen i en skål med hett vatten så att nougaten smälter. Klipp av den yttersta spetsen på spritspåsen och ringla nougat över kakorna.



# Desserter

När vi klappat klart och kanske självaste tomten mött.  
Då är det hög tid för något sött.



## Kardemumma-pannacotta med ananas och granatäpple 4 port

Superenkelt och supergott! Den perfekta avslutningen på julens alla fester.

5 dl vispgädde  
1 tsk mald kardemumma  
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

### Gelé:

4 skivor ananas, färsk eller konserverad  
1 granatäpple, kärnorna  
1 dl ananasjuice  
1 dl vatten  
2 dl Dansukker Gelésocker Multi

1. Blanda vispgrädde, kardemumma och gelésocker i en kastrull. Koka upp och koka där efter i en halv minut. Häll upp i snygga glas eller skålar. Ställ i kylskåp för att stelna.
2. Skär ananasen i bitar och blanda med granatäpplekärnorna. Fördela blandningen på pannacottan.
3. Häll juice, vatten och gelésocker i en kastull. Koka upp och koka därefter i en halv minut. Låt svalna något innan den fördelas över frukten på pannacottan. Ställ i kylskåp till serveringen.



## Julglass med apelsinsallad 4 port

Se bild framsidan

Med julsmak i både glass och sallad kan du börja njuta redan till advent.

4 äggulor  
1 dl Dansukker Strösocker  
2 dl lätt crème fraîche  
½ dl Dansukker Glykossirap  
1 tsk mald kanel  
½ tsk finmald kardemumma  
1 krm kryddnejlikor

### Sallad:

4 apelsiner  
1 ½ dl Dansukker Vit Sirap  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 kanelstänger  
2 kryddnejlikor  
1 stjärnanis  
½ röd chili i små bitar  
1 dl hackade pistagenötter

1. Vispa samman äggulor och socker. Tillsätt crème fraîche, glykossirap och kryddor.
2. Sila genom finmaskig sil. Kör blandningen i glassmaskin, eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.
3. Blanda sirap, vaniljsocker, kanel, nejlikor och stjärnanis i en kastrull och koka i 2-3 minuter. Lägg i chilin. Låt svalna.
4. Skala apelsinerna, skär bort alla hinnor och skiva dem. Halvera skivorna och lägg dem i en skål. Låt stå i minst 1 timme.
5. Lägg upp apelsinerna på assietter. Lägg en kula glass vid sidan av salladen och strö på pistagenötterna.

### GODARE ÄN EN BLOMMA!

*Marinerade fikon*  
– Perfekt gåbortpresent!

1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorsocker  
1 dl balsamvinäger  
10 torkade fikon

1. Koka upp vinäger och socker. Lägg i fikonen och låt dem koka upp.
2. Låt fikonen svalna i lagen innan de läggs i en burk. Passar bra tillsammans med en stark ost.

## Chokladpavlova med apelsinsallad och råkräm 6-8 port

Härligt chokladig maräng med friska frukter och len kräm.

5 äggvitor  
1 ¼ dl Dansukker Strösocker  
2 ¼ dl Dansukker Florsocker  
3 msk kakao  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
3 msk Maizena stärkelse

### Sallad:

1 dl Dansukker Cane Syrup  
3 krm mald kanel  
2 blodapelsiner  
2 apelsiner  
2 clementiner  
1 lime, saften

### Råkräm:

- 2 äggulor  
½ dl Dansukker Florsocker  
1 ½ dl vispgräddde  
1 msk Cointreau, Grand Marnier eller Southern Comfort
1. Vispa äggvitan först till fast skum och tillsatt därefter strösockret och fortsätt vispa tills smeten är blank och smidig.
  2. Blanda samman florsocker, kakao, vaniljsocker och maizena och sikta ner i marängsmeten. Fortsätt vispa i cirka 5 minuter tills smeten är riktigt blank.
  3. Spritsa eller klicka upp smeten till ringar på en plåt med smort och mjölat bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 110° i cirka 45 minuter.
  4. Blanda sirap och kanel i en skål. Skala apelsinerna och skär dem i tunna, halva skivor och lägg ner i skålen och blanda ordentligt. Låt stå kallt i minst 1 timme för att marineras.
  5. Vispa äggulor och florsocker pösigt. Vispa grädden fast och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt likören.
  6. Servera pavlovorna med salladen och krämen snyggt upplagt på assietter.

## Chokladmousse med apelsinsallad 6 port

En given succé till sista skeden!

2 dl vispgräddde  
2 msk Dansukker Gelésocker Multi  
100 g Geisha, Toblerone eller annan favoritchocklad

### Sallad:

2-3 apelsiner i filéer  
1 dl Dansukker Vit Sirap  
2 msk Cointreau

### Eventuell garnering:

Nötter, valfri sort

1. Börja med att blanda sirap och likör till salladen. Lägg i apelsinfiléerna.
2. Blanda gräddde och gelésocker i en kastrull och koka upp. Bryt chokladen i små bitar och lägg ner i gräddblandningen och rör tills den löst sig. Ställ i kylskåp tills det är helt kallt.
3. Vispa kraftigt med elvisp så att det blir fast och luftigt.
4. Spritsa eller klicka upp i skålar eller på assietter. Fördela apelsinsalladen. Garnera gärna med lite hackade nötter.





*Julklappar, apelsin och choklad,  
sånt som gör varje människa glad.*

# Dryck

Hälsa vintern välkommen med en mustig doft av kanel.  
Krydda med kärlek och värme, det kan aldrig bli fel.

**Dan  
Sukker**  
LÅT DIG INSPIRERAS



## ”After ski tea”

En härligt kryddig värmekälla efter en dag i backen.

½ liter vatten  
3 påsar Roibus te  
1 kanelstång  
3 kryddnejlikor  
2 apelsiner, saften  
¼ liter rödvin  
3 msk Dansukker Cane Syrup

1. Koka upp vattnet och lägg i tepåsar, kanelstång och kryddnejlikor. Låt stå i 10 minuter.
2. Sila bort kryddorna och ta upp tepåsarna. Häll tillbaka kryddteet i kastrullen och tillsätt apelsinsaft, rödvin och sirap och hetta upp. Drick när det är riktigt varmt och gott.

Ladda ner vår app och vårt iPadmagasin.



Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö  
Konsumentkontakt: Tel: 020-74 02 00  
telefontid 9-12. konsumentkontakt@dansukker.se  
Prenumerera på vårt nyhetsbrev: [www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)

