

Julpyssel ~ i köket ~

20
sidor recept
& tips

16
recept
för julen

Prima
praliner

Baka
gå-bort-
presenten



Hem ljuva hem

Oavsett om du vill göra ett hus, julgransdekorationer, lyktor eller något annat, är härligt doftande pepparkakor julens kanske mest självklara inslag. Så kavla upp ärmarna och kavla ut degen. Sen är det bara att låta dig inspireras av alla andra juliga och ljuvliga recept i den här foldern.

TIPS! Du kan göra lyktor, pepparkakshus eller helt vanliga supergoda pepparkakor. Olika mallar finns på dansukker.se.



Pepparkakslyktor

Pepparkaksdeg

200 g smör
2 1/4 dl Dansukker Strösocker
2 dl Dansukker Ljus Sirap
1 ägg
1 1/2 tsk bikarbonat
2 tsk malda nejlikor
1 tsk mald ingefära
1 tsk mald kanel
ca 8 dl vetemjöl

Montering

3 dl smält Dansukker Strösocker

Kristyr till dekoration

1 äggvita
2 krm ättikspirit
4 dl Dansukker Florsocker

1. Smält smör tillsammans med socker och sirap. Rör tills det kallnat. Tillsätt ägg.

2. Lös bikarbonat i lite vatten och rör ned tillsammans med kryddorna.
3. Tillsätt vetemjöl och arbeta samman degen. Låt vila över natten.
4. Sätt ugnen på 175 °C och ta ut degen från kylan en stund innan du ska kavla den.
5. Kavla ut degen cirka 3 mm tjock på bakplåtspapper. Stansa eller skär ut till önskad form och ta bort överflödig deg.
6. Grädda mitt i ugnen i 5-7 min. Skär kanterna raka om det behövs. Låt kallna.
7. Smält socker i en kastrull på spisen och sätt ihop lyktorna/småhusen, var försiktig då det är lätt att bränna sig. Låt stå för att stelna.
8. Gör under tiden kristyren till dekorationen. Vispa samman ingredienserna till en fast, seg smet med elvisp. Fyll en spritspåse och dekorera.



Bars med chokladöverdrag

ca 20-25 bitar

Bars

- 1 dl mandel
- 1 dl hasselnötter
- 3 dl jordnötter
- 25 g smör
- 1 1/2 dl Dansukker Ljus Sirap
- 1 dl sesamfrön
- 1 dl riven kokos

Chokladöverdrag

- 200 g choklad
- 50 g smör

Garnering

hackade nötter

1. Sätt ugnen på 150 °C.
2. Mixa nöterna i en matberedare.

Smält smöret och rör ner i nötblandningen.

3. Blanda i resten av ingredienserna och mixa till en tjock smet.
4. Bred ut smeten tunt i en form ca 24x30 cm med bakplåtspapper.
5. Grädda mitt i ugnen i 20–25 min. Låt svalna.
6. Smält under tiden choklad och smör över ett vattenbad.
7. Bred på chokladblandningen på nötbotten och strö över hackade nötter. Ställ i kylan.
8. Skär upp små bars.



Saffransgiffjar

32 giffjar

1 g (2pkt) saffran (alt. 2 tsk gurkmeja, endast för färgsättning.)

1 msk Dansukker Strösocker

50 g jäst

5 dl mjölk

150 g rumstempererat smör

1 dl Dansukker Vit Sirap

1 tsk salt

13-14 dl vetemjöl

Fyllning:

150 g mandelmassa

100 g rumstempererat smör

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

50 g vit choklad

Garnering:

1 ägg till pensling

Dansukker Pärlsocker

1. Mortla saffran med 1 msk socker och värm mjölken till 37 °C.
2. Smula jästen i en bunke och håll över mjölken.
3. Blanda i smör, saffran, sirap och salt. Tillsätt sedan nästan allt vetemjöl och arbeta ihop till en smidig deg.

4. Låt degen jäsa till dubbel storlek, ca 40 min.

5. Förbered under tiden fyllningen. Riv mandelmassa och mixa tillsammans med smör, vaniljsocker och hackad choklad.

6. Dela degen i fyra bitar och kavla ut till rektanglar, ca 1/2 cm tjocka på ett mjölat bakbord. Dela rektanglarna till åtta trekant.

7. Lägg på en klick fyllning på trekantens breda del och rulla ihop från den breda delen till spetsen. Lägg giffarna med spetsen neråt på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk i ca 40 min. Sätt ugnen på 225 °C.

8. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.

9. Grädda mitt i ugnen 7-8 min.



Chokladpraliner

ca 20 st

Kolafyllning:

1 1/2 dl grädde

1/2 dl Dansukker Rörsocker Strö

1/2 dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap

Pralinöverdrag:

150 g mörk choklad

Förslag på smaksättningar:

- 50 g turkisk peppar
- 5 krm pepparmint
- 1 g (2pkt) saffran
- 2 tsk malen kanel
- 2 tsk malen kardemumma

1. Koka upp grädde, socker och sirap i en tjockbottnad kastrull. Låt koka till en tjock kolakräm ca 10 min. Låt kolakrämen svalna något.
2. Hacka choklad och smält över ett vattenbad.
3. Pensla insidan av pralin-/folieformar med den smälta chokladen och ställ i kylan. Pensla ytterligare en gång och ställ i kylan så att chokladen stelnar. Fyll en spritspåse med resten av chokladen.
4. Välj en av smaksättningarna. Tar du turkisk peppar eller saffran, använd en mortel och krossa den turkiska pepparen till småbitar eller lägg saffran och 1 msk socker i en mortel och blanda.
5. Tillsätt smaksättningen i kolakrämen och häll krämen i en spritspåse. Fyll formarna till 2/3 och spritsa resterande choklad som ett lock.
6. Låt stelna i kylan och ta sedan upp pralinerna ur formarna.

*Slå in och ge bort
som present!*



Nöt- och karamellkakor

ca 25-30 st

125 g rumstempererat smör
1 dl Dansukker Florsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 nypor salt
1 äggvita
2 1/2 dl vetemjöl

Fyllning

20 g smör
1 msk Dansukker Glykossirap
1 1/2 msk Dansukker Farinsocker
1/2 dl hackad mandel

1. Sätt ugnen på 190 °C.
2. Vispa ihop smör, florsocker, vaniljsocker och salt. Tillsätt äggvita och vetemjöl och vispa till en smidig deg.
3. Dela degen i två delar och rulla ut till ca 2 cm tjocka rullar. Platta ut rullarna tunt

på ett bakplåtspapper och tryck en grop i mitten av längden där fyllningen ska tillsättas. Ställ i kylan medan du gör fyllningen.

4. Smält alla ingredienserna till fyllningen på låg värme i en kastrull. Håll blandningen på en silikonmatta eller oljat bakplåtspapper. Låt svalna.
5. Rulla fyllningen till två rullar och lägg längs med gropen.
6. Grädda kakorna i 8-10 min. Ta ut från ugnen och skär direkt till snittar. Låt svalna.





Sockerkaka med lingon och kokostosca

Sockerkaka

- 3 ägg
- 2 1/2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 50 g smör
- 1 dl mjölk
- 3 1/2 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk malen kardemumma
- 1 nypa salt
- 150 g frysta lingon

Kokostosca

- 25 g smör
- 1/2 dl Dansukker Ljus Sirap
- 3/4 dl grädde
- 2 dl riven kokos
- 5 msk Dansukker Farinsocker

1. Sätt ugnen på 175 °C.
2. Vispa, ägg, socker och vaniljsocker vitt och pösigt.
3. Smält smöret i en kastrull, håll ner

mjölken och blanda tillsammans med äggsmeten.

4. Blanda vetemjöl, bakpulver, kardemumma och salt i en bunke. Tina lingonen och vänd ner i mjölblandningen. Vänd sedan försiktigt ner allt i äggsmeten.
5. Håll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter. Grädda kakan mitt i ugnen i ca 20-25 min.
6. Gör under tiden kokostoscan. Smält smör i en kastrull och rör ner övriga ingredienser. Blanda väl och låt sjuda i några min.
7. Ta ut kakan efter ca 20 min, ställ ugnen på 200 °C och höj ugnsgallret ett steg. Bred kokostoscan över kakan. Ställ tillbaka kakan i ugnen och grädda ytterligare i ca 5- 10 min tills den är gyllenbrun.
8. Ta ut kakan och låt den svalna.

Fikonmarmelad

1 burk

200 g torkade fikon

1 dl vatten

1 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 dl Dansukker Syltsocker

1. Blötlägg fikon i vatten i en skål i 10 min. Gnugga sedan bort skalet och dela fikonen i mindre bitar.
2. Lägg fikonen i en kastrull och tillsätt vatten, rörsocker och syltsocker.
3. Koka i ca 5 min. Skumma väl och mixa sedan marmeladen.
4. Häll upp marmeladen i en varm och väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.



Fikongrottor

ca 20 st

250 g rumstempererat smör
1 1/2 dl Dansukker Ljust Muscovado-
rörsocker
1 1/2 tsk Dansukker Vaniljsocker
4 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 nypa salt
Fikonmarmelad, se recept sid 10

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Vispa smör, socker och vaniljsocker poröst.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en skål och vänd ner i smörblandningen.
4. Dela upp degen i 20 små muffinsformar och tryck ett litet hål i degen med mjölat finger.
5. Fyll hålet med fikonmarmelad.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i 14-16 min tills de fått fin färg. Ta ut kakorna och låt de svalna.



Jule-tips

Ingefärskaka

ca 20 st

200 g rumstempererat smör
1 1/2 dl Dansukker Rörsocker
Strö

1 msk Dansukker Ljus Sirap

1/2 dl mandel

1/2 dl hasselnötter

75 g choklad


5 dl vetemjöl

1 tsk bikarbonat

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 1/2 tsk malen ingefära

1. Vispa samman smör, socker och sirap väl.
2. Hacka mandel, hasselnötter och choklad och häll i smörblandningen.
3. Blanda vetemjöl, bikarbonat, vaniljsocker och ingefära i en skål och vänd ner. Arbeta ihop till en smidig deg.
4. Forma degen till 2 rullar, ca 4-5 cm tjocka. Slå in rullarna i plastfolie och låt ligga kallt över natten.
5. Sätt ugnen på 175 °C.
6. Skär rullarna i skivor ca 1 cm och lägg på bakpappersklädd plåt. Grädda i ca 10-12 min.



Kaka i burk
Skikta ingredienserna
i en burk och ge bort
som en kaka att baka!

MÖRDEG

GRUNDEN TILL MYCKET GOTT!

ca 50 st

5 dl vetemjöl
1 dl Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
200 g kylskåpskallt smör
1 äggula

Arbeta ihop vetemjöl, socker, vaniljsocker och smör i en matberedare eller på ett bakbord. Tillsätt äggulan. Överarbete inte degen. Ställ i kylen i minst 1 tim. Sätt ugnen på 200 °C. Baka ut degen och grädda i 8 min i nedre delen av ugnen. Ta ut kakorna och låt svalna.

Dekorera enligt något av förslagen här bredvid.

◀ KAK-KALENDER

Kavla ut degen tunt, ca 2 cm. Stansa ut runda kakor. Gör kristyr att dekorera med. Smält choklad. När kakan är färdiggräddad och har svalnat breder du på kristyren och låter den stelna. Sedan skriver du siffrorna 1-24 på adventskakorna. Eller skriv siffrorna 1-24 med kristyren direkt på kakorna.

BORDSPACERING ▶

Ett garanterat sätt att både skapa glädje och en snackis, är att låta gästerna äta upp sina placeringkort!

Kristyr

1 äggvita

2 krm ättiksprit

4 dl Dansukker Florsocker

Vispa samman ingredienserna till en fast, seg smet med elvisp.



Juliga chokladbollar

ca 10 st

2-3 msk kaffe
100 g rumstempererat smör
1 1/2 dl Dansukker Mörkt Muscovado-
rörsocker
4 msk kakao
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 dl havregryn
1 tsk malen kanel
1 krm malen kardemumma

Dekoration

1 dl Dansukker Pärlsocker
Röd livsmedelsfärg

1. Brygg kaffe och låt det svalna. Blanda övriga ingredienser i en bunke.
2. Tillsätt kaffet och blanda väl. Rulla smeten till bollar.
3. Färga pärlsockret med röd livsmedelsfärg om du vill få chokladbollarna att se juliga ut och rulla sedan i pärlsockret.



TIPS! Du vet väl att vi nu har ekologiskt Pärlsocker?

Ris à la malta med syrad grädde

8 portioner

Grötris

- 2 dl grötris
- 4 dl vatten
- 1/2 tsk salt
- 1 l mjölk
- 2 dl syrad grädde
- 1/2 dl Dansukker Florsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Körsbärssås

- 225 g frysta körsbär
- 3 dl vatten
- 1 dl Dansukker Rörsocker Strö
- 2 st kanelstänger
- 1 msk potatismjöl

1. Koka grötris med vatten och salt i en gryta ca 10 min under lock.

2. Tillsätt mjölken och låt stå och svälla på svag värme ca 45 min under lock.
3. Ta bort grytan från värmen och låt gröten kallna.
4. Vispa den syrade grädden lätt och vänd ner i den kalla gröten.
5. Tillsätt florsocker och vaniljsocker.
6. Gör körsbärssåsen. Koka upp körsbär, vatten, rörsocker och kanelstänger.
7. Rör ut potatismjöl i 1-2 tsk vatten och rör ner i körsbärssåsen. Låt svalna och varva sedan ris à la malta med körsbärssås i åtta glas.





Minipajer med salt karamell och chokladganache

ca 20 st

Pajskal

100 g rumstempererat smör

3/4 dl Dansukker Florsocker

1 äggula

2 dl vetemjöl

4 msk kakao

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 tsk malen kanel

Fyllning

3 dl grädde

120 g smör

2 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 dl Dansukker Glykossirap

1 dl Dansukker Ljus Sirap

1/2 tsk salt

3 dl Dansukker Ljust

Muscovadorörsocker

Chokladganache

100 g mörk choklad

1 dl visprädde

Garnering

flingsalt

1. Vispa smör och florsocker fluffigt i en bunke och vispa sedan ner äggulan.
2. Blanda vetemjöl, kakao, vaniljsocker och kanel i en annan bunke och vänd sedan ner i smörblandningen.
3. Arbeta ihop till en deg och plasta in. Ställ i kylen i ca 20 min.
4. Sätt ugnen på 180 °C.
5. Dela degen i 20 bitar och tryck ut i små folieformar, nagga med en gaffel och grädda i ugnen i 10 min. Låt svalna.
6. Gör under tiden karamellfyllningen. Värm grädde, smör och vaniljsocker i en kastrull. Ställ åt sidan och koka upp glykossirap, ljus sirap, salt och socker till 120 °C. Rör om då och då.
7. Rör försiktigt ner gräddblandningen i sirapsblandningen och koka till 124 °C. Rör om då och då.
8. Häll fyllningen i formarna och låt svalna i rumstemperatur.
9. Hacka choklad och koka upp grädde. Häll grädden över chokladen och rör till en slät smet. Ställ i kylen för att svalna minst 20 min.
10. Bred ut ganachen över karamellfyllningen och strö på flingsalt. Ställ i kylen. Ta ut pajerna en stund innan servering.



Citroncheesecake med basilikapesto

10-12 bitar

Botten

30 g smör
10 st digestivekex
1 tsk malen kardemumma

Cheesecake

3 äggulor
1 1/2 dl Dansukker Ljust Muscovado-
rörsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
200 g färskost
3 dl vispgrädde
1/2 citron, skal och saft

Söt pesto

30 g basilika
10 g bladpersilja
1/2 dl rostade pinjekärnor
1/2 dl olivolja
2 msk Dansukker Vit Sirap

1. Smält smör och mixa tillsammans med digestivekex och karde-

mumma i en matberedare. Tryck ut blandningen i botten av en rund form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter.

2. Vispa äggulor, socker och vaniljsocker poröst i en bunke. Tillsätt färskost och vispa till en jämn smet.
3. Vispa grädde i en annan bunke och vänd ner i färskostsmeten. Häll sist i citronsaft och rivet skal.
4. Häll smeten över botten och ställ i frysen i minst 4 tim.
5. Mixa alla ingredienser till den söta peston. Ta ut cheesecaken max 10 min innan servering och häll över peston. Dekorera med pinjenötter och basilikablad.

Havtornsbakelser

6 portioner

Botten

130 g hasselnötter
130 g mandel
6 äggvitor
3 dl Dansukker Strösocker
1 msk mandelmjöl

Havtornsmousse

1 1/2 dl havtornssaft (ca 4 1/2 dl
frysta bär)
6 gelatinblad
3 msk vatten
1 1/2 dl Dansukker Rörsocker Strö
3 äggvitor
3 dl grädde

Garnering

Havtorn, tinade

1. Sätt ugnen på 150 °C. Mixa hasselnötter och mandel.
2. Tillsätt en äggvita och hälften av sockret.
3. Vispa resten av äggvitorna i en bunke till ett vitt skum. Sänk hastigheten och tillsätt resterande socker lite åt gången. Häll sist i mandelmjöl. Blanda samman allt.
4. Bred smeten på en plåt med bakplåtspapper, ca 30x40 cm.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca 10-15 min. Marängen ska kännas

lätt och släppa från pappet. Låt svalna.

6. Gör under tiden moussen. Tina havtornen och mixa och sila genom en finmaskig sil så att endast saften blir kvar.
7. Lägg gelatinblad i kallt vatten. Koka upp vatten och rörsocker. När sockerlagen når 110 °C, vispa upp äggvitorna till ett fast skum. När sockerlagen når 121 °C håll den i en tunn stråle i äggvite-skummet under vispning. Vispa till marängen svalnat.
8. Vispa grädden fluffig. Värm havtornssaften till ca 40 °C och lägg i de urkramade gelatinbladen och rör tills de löses upp. Vänd ner marängen försiktigt och sedan den vispade grädden försiktigt. Häll moussen i en spritspåse och ställ i kylen ca 30 min.
9. Stansa ut 20 rundlar á la 7 cm av marängbotten. Spritsa sedan på moussen på första botten. Lägg på ytterligare en botten och ett lager mousse och sedan en botten till. Garnera med tinade havtorn och hackade nötter.



Ingen jul utan Sirap

Dansukker Sirap är det självklara valet till julens alla godsaker. Oavsett om det gäller mat-, bak- eller godisrecept har vi en variant för dig i vårt breda sirapssortiment!

Sirapssortimentet kommer successivt att få nytt utseende samtidigt som Sverigemärket kommer att finnas på vår Ljus, Mörka och Vita Sirap.

För fler recept och inspiration gå in på dansukker.se

Nytt utseende
på våra
Sirapar inom
kort!

