

# Soliga sommarsmaker

Säsongens sylt  
*En saftig nyhet!*  
Sommarklassiker

NOSTALGISKA SMAKER





# Glädje på burk

Nu är årstiden då våra bärbuskar, fruktträd och grönsaksland dignar. Och givetvis vill vi ta hand om allt det goda fullt ut. Låt dig därför inspireras av ett helt knippe olika recept på härlig sylt och marmelad!

## Björnbärssylt

2 burkar. Tid: 25 minuter.

1 kg björnbär  
½ kg Dansukker Syltsocker  
1 msk vatten

### Smaksättning

1 dl Dansukker Mörkt Muscovdorörsocker

1. Rensa och skölj bären. Lägg bär, syltsocker och vatten i en kastrull. Tillsätt mörkt muscovdorörsocker efter eget tycke.
2. Låt koka i 5-7 minuter.
3. Skumma. Häll upp sylten på varma och väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Svartvinbärssylt

2 burkar. Tid: 25 minuter.

1 kg svarta vinbär  
½ kg Dansukker Syltsocker  
½ dl vatten

1. Rensa och skölj bären. Lägg bär, syltsocker och vatten i en kastrull.
2. Låt koka i 3-4 minuter.
3. Skumma. Häll upp sylten på varma och väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.





På [dansukker.se](http://dansukker.se) gör  
du enkelt dina egna  
syltetiketter.



## Äppel- och plommon- marmelad

2 burkar. Tid: 40 minuter.

400 g plommon  
400 g äpplen  
1 ½ dl vatten  
½ citron, saften  
400 g Dansukker Syltsocker

1. Skålla, skala och kärna ur plommonen. Skär dem i bitar.
2. Skala, kärna ur och dela äpplena i mindre bitar. Lägg plommon, äpplen, vatten och citron i en kastrull och sjud under lock i 5-10 minuter.
3. Tillsätt syltsocker och koka i ytterligare 2 minuter.
4. Ta grytan från värmen och skumma noga. Häll upp marmeladen på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Vindruvsmarmelad på gröna druvor

2 burkar. Tid: 25 minuter.

1 kg vindruvor  
4 msk färskpressad citronsaft  
500 g Dansukker Syltsocker  
½ krm kardemumma, malen

1. Skölj och dela druvorna i bitar. Lägg alla ingredienser i en gryta och låt koka i 5-6 minuter.
2. Skumma och mixa marmeladen snabbt, låt lite bitar vara kvar.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.





## Persikomarmelad med mynta

2 burkar. Tid: 25 minuter.

1 ½ kg persikor  
1 kg Dansukker Syltsocker  
½ msk färskpressad citronsaft

### Smaksättning

1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
10 blad färsk mynta

1. Skålla, skala, kärna ur och skär persikorna i bitar.
2. Blanda persikobitarna, syltsocker, citronsaft och vaniljsocker i en kastrull och koka i 3-5 minuter.
3. Ta kastrullen från värmen och skumma noga. Mixa marmeladen snabbt, låt bitar av frukten vara kvar. Tillsätt myntablåd.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

*Tips! Det går lika bra att använda nektarin till detta recept.*



### Är marmeladen klar?

Gör ett konsistensprov genom att lägga lite marmelad på en kall tallrik och känn om den är lagom.

## Plommonmarmelad

2 burkar. Tid: 30 minuter.

800 g plommon, valfri sort  
400 g Dansukker Syltsocker  
2 kanelstänger

### Smaksättning

2-3 msk mörk rom

1. Skålla, skala och kärna ur plommonen. Blanda plommon, syltsocker och kanelstänger i en kastrull och koka under omrörning i 3-4 minuter.
2. Ta ut kanelstängerna och skumma noga. Mixa marmeladen snabbt, låt lite bitar vara kvar.
3. Tillsätt rom efter eget tycke och koka ytterligare 2 minuter.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.





Servera till ostbrickan  
eller som tillbehör  
till hamburgaren.

## Chorizo- och tomatmarmelad

1 burk. Tid: 30 minuter.

80 g chorizo, chörizo går lika bra  
1 liten rödlök  
¼ hackad chili  
olja  
250 g cocktailtomater  
½ citron, saften  
2 msk tomatpuré  
1 msk Dansukker Mörk Sirap  
½ dl vatten  
250 g Dansukker Syltsocker

1. Skär chorizon i små bitar. Stek så att de får en fin gyllenbrun färg. Ställ åt sidan.
2. Skala och hacka rödlök, finhacka chilin och ta bort kärnorna. Fräs i olja i en kastrull.
3. Skär tomaterna i mindre bitar och lägg i kastrullen. Tillsätt citron, tomatpuré, sirap och vatten. Fräs i ca 3 minuter.
4. Tillsätt syltsocker och chorizon, koka i ca 5 minuter. Rör om då och då.
5. Ta grytan från värmen. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.

## Tomatmarmelad

2 burkar. Tid: 30 minuter.

1 kg tomater  
1 citron, gärna obesprutad, rivet skal  
och saft  
700 g Dansukker Syltsocker

1. Skålla och skala tomaterna. Ta bort blombästet. Skär tomaterna i bitar.
2. Blanda samtliga ingredienser i en kastrull och koka i 7-10 minuter under omrörning.
3. Ta grytan från värmen. Skumma väl. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



## Traditionell lingonsylt

2 burkar. Tid: 25 minuter.

1 kg lingon

½ kg Dansukker Syltsocker

½ dl vatten

### Smaksättning

½ kruka rosmarin, hackad

1. Rensa och skölj bären. Lägg bären, syltsocker och vatten i en kastrull. Tillsätt rosmarin efter eget tycke.
2. Låt koka i 3-4 minuter.
3. Skumma. Häll upp sylten på varma och väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.





# En saftig nyhet!

Nu lanserar vi saftsocker som gör att du enkelt kan ta tillvara på säsongens skörd av frukt och bär. Det behövs ingen Saftmaja eller annan specialutrustning. Saftsockret innehåller inga konserveringsmedel och passar lika bra till färska som frysta bär och frukter. Allt du behöver är vatten, bär eller frukt och ett paket Saftsocker så kan du snart njuta av en ljuvlig sommarsaft!

## Grundrecept bärsaft

*½ liter koncentrerad saft.*

500 g bär och frukt av valfri sort  
2 ½ dl vatten  
1 pkt Dansukker Saftsocker

### Smakalternativ

lingon  
jordgubb + ca 1/2 kruka basilika  
krusbär  
hallon + 10 rosmarinstjälkar  
röda vinbär + 2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
250 g körsbär + 250 g rabarber

1. Koka vatten och bär i 10 minuter.  
Låt svalna till ca 45°C.
2. Tillsätt saftsocker och rör tills att det löst sig.  
Täck över och låt stå i rumstemperatur  
i minst 6 timmar eller över natten.
3. Värm upp till kokpunkten, det ska inte  
koka och sila därefter. För klar saft,  
använd en silduk och låt saften rinna av.
4. För bästa hållbarhet, koka silad saft  
ca 3 minuter.
5. Håll upp på rengjord, varm flaska,  
tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.







  
Svalkande saft  
för alla smaker!

Med sylt- och saftsocker  
gör du enkelt härliga  
drycker, marmelader  
och sylter.  
Sen är det bara att fylla  
dina flaskor och burkar  
med äkta sommarklädje.







Låt dina frukter, bär  
och blommor bli hjältar  
på sommarens saftkalas.

## Syrénsaft

*½ liter koncentrerad saft.*

15 blomklasar syrén av valfri färg

2 ½ dl vatten

1 pkt Dansukker Saftsocker

### **Smakalternativ**

15 fläderblomsklasar

1 citron, tunt skivad, gärna obesprutad

1. Skölj blomklasarna och lägg dem i en stor skål. För fläderblomssaft skiva citronen och lägg ovanpå blommorna.
2. Koka upp vatten, tillsätt saftsocker och rör tills det löst sig. Häll den heta vätskan över blommorna.
3. Täck över skålen och låt stå kallt i 1-2 dygn.
4. För klar saft, häll upp saften i en silduk och låt saften rinna av.
5. För bästa hållbarhet, koka silad saft ca 3 minuter.
6. Häll upp på rengjord, varm flaska, tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.





## Grundrecept sommarkräm

4 portioner.

Tid: 20 minuter + 2 timmar kylskåp.

500 g bär

½ msk citronsaft

125 g Dansukker Syltsocker

### Smakalternativ

blåbär + 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

jordgubbar + ½-1 msk färsk eller torkad

lavendel

250 g jordgubbar + 250 g rabarber, hackad

1. Koka bär och citronsaft i 2 minuter. Tillsätt syltsocker och ev. smaksättning. Koka ytterligare i 5 minuter.
2. Håll krämen på en varm, väl rengjord glasburk.
3. Låt svalna och ställ sedan i kylen tills krämen tjocknat.

## Kardemummaglass

4 portioner.

Tid: 30 minuter + 5 timmar i frys.

4 äggulor

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 dl mjölk

1 ½ dl vispgrädde

1 dl Dansukker Glykossirap

½ tsk kardemumma, malen

1. Vispa samman äggulor, muscovadorörsocker och vaniljsocker.
2. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil. Tillsätt kardemumma.
3. Låt smeten svalna. Kör sedan blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.



Servera krämen  
tillsammans med glass  
och biskvier.





## Mandelbiskvier

12-15 stycken.

Tid: 25 minuter + 5 timmar blötlägga.

100 g mandel

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1 äggvita

1. Blötlägg mandlarna minst 5 timmar.
2. Sätt ugnen på 200°C.
3. Häll av vattnet och mixa mandlarna. Tillsätt muscovadorörsockret. Mixa blandningen slät. Tillsätt äggvita och rör om.
4. Spritsa eller klicka ut smeten glest på ett bakplåtspapper, ca 2 cm i diameter.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 4 minuter. Låt svalna på galler.



# NOSTALGISKA SMAKER

*Minns du när förpackningarna hade vackra motiv av Jane Bark?  
På följande sidor har vi tagit fram härligt nostalgiska smaker  
som väcker gamla minnen till liv.*

## Citrondrömmar med vallmofrön

Ca 50 stycken. Tid: 40 minuter.

100 g smör, rumstempererat  
3 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 dl neutral olja  
1 tsk hjorthornssalt  
4 dl vetemjöl  
skalet av 1 citron, gärna obesprutad  
4 tsk vallmofrön, svarta

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Rör smör, socker och vaniljsocker smidigt. Tillsätt olja, lite i taget.

3. Blanda hjorthornssaltet med lite av mjölet och rör ner tillsammans med resten av smeten. Tillsätt resten av mjölet och arbeta till en smidig deg.
4. Riv ner citronskalet och tillsätt vallmofrö. Blanda väl.
5. Dela degen i två delar och rulla ut till två längder. Skär i 50 bitar och rulla till bollar. Lägg bollarna på ett bakplåtspapper. Platta till med händerna.
6. Grädda mitt i ugnen i 20 minuter.





## Mjukseg syltkaka

10-12 bitar. Tid: 40 minuter.

- 150 g smör
- 2 dl Dansukker Strösocker
- 1 dl Dansukker Rörsocker Strö
- 3 dl vetemjöl
- 2 ägg
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 1 tsk kardemumma

### Topping

ca 1 dl plommonsylt eller valfri sylt  
(se recept i början av foldern)

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resterande ingredienser och rör om till en smet.
3. Lägg ett bakplåtspapper i en brödform, ca 1 liter. Håll i smeten.
4. Grädda i nedre delen av ugnen i 5 minuter så att kakan får lite yta. Ta ut den från ugnen och lägg sylt längs med mitten av kakan.
5. Grädda ytterligare 20-25 minuter tills kakan fått färg och fin yta. Ska vara lite kladdig i mitten.

## Kolakaka

40 stycken. Tid: 1 timme.

- 150 g smör, rumstempererat
- 1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker Fairtrade
- 1 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
- 3-3 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Rör samman ingredienserna i en skål. Knåda degen jämn, dela till 3 delar.
3. Rulla till stänger och lägg dem med lite mellanrum på en plåt med bakplåtspapper. Platta ut stängerna och gör mönster med en gaffel.
4. Gädga i mitten av ugnen i ca 14-15 minuter och skär längderna till snittar.



NOSTALGISKA  
SMÅKER



## Björnbärsbiskvi i långpanna

Ca 30 stycken. Tid: 1 timme.

200 g mandelmassa  
2 äggvitor  
1 dl Dansukker Farinsocker

### Smörkräm

1 dl björnbärspuré (ca 250-300 g björnbär)  
saften av 1 lime  
1 dl Dansukker Gelésocker Multi  
250 g smör, rumstempererat  
1 ½ dl Dansukker Florsocker  
1 äggula

### Topping

200 g vit eller mörk choklad

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Riv mandelmassa på ett rivjärn och vispa slät tillsammans med äggvitor och farinsocker.
3. Bred ut smeten på en bakplåtspappersklädd plåt, ca 20x30 cm.
4. Grädda i nedre delen av ugnen i 10-12 minuter, beroende på hur seg botten du vill ha. Kortare tid, segare botten. Låt svalna på galler.
5. Gör smörkrämen. Värm björnbären tillsammans med limesaften i en kastrull under omrörning.
6. Pressa björnbären genom en finmaskig sil så att det blir björnbärspuré kvar. Häll tillbaka björnbärspurén i kastrullen och häll i gelésocker multi. Låt koka en minut, ställ åt sidan för att svalna till rumstemperatur.
7. Vispa smör, florsocker och äggula ca 10 minuter. Tillsätt björnbärspurén, lite i taget under vispning. Ställ i kylan ca 20 minuter.
8. Bred ut smörkrämen jämnt över botten. Ställ i frysen och smält chokladen över ett vattenbad.
9. Bred chokladen över smörkrämen och förvara i kylan. Skär biskvien till bitar innan servering.



## Fattiga riddare

6 portioner. Tid: 30 minuter.

2 ägg

½ dl mjölk

6 skivor valfritt bröd/vetelängd

smör

½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

½ dl Dansukker Strösocker

1 ½ tsk kanel

### Topping

2 dl vispgräde

hemgjord sylt

Dansukker Ljus Sirap



1. Vispa upp ägg och mjölk. Skär brödet till trekanter.
2. Doppa brödskvivorna i äggsmeten och stek på hög värme i smör i en stekpanna. Sänk värmen, stek några minuter och vänd trekanterna lite då och då.
3. Blanda under tiden socker och kanel på en tallrik.
4. Doppa brödskvivorna i sockerblandningen och servera med gräde och hemgjord sylt eller ringla sirap på.



### Fattiga blir rika

Byt ut brödet mot skivad vetelängd eller surdegsbröd.



NOSTALGISKA  
SMÅKER





# Rulltårta med jordgubbsmousse och lavendelsocker

10 portioner. Tid: 1 timme.

## Jordgubbsmousse

100 g jordgubbar  
½ dl Dansukker Gelésocker Multi  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 dl vispgrädd

## Rulltårta

3 ägg  
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
2 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
½ dl mjölk

## Garnering

1 msk torkad lavendel  
2 msk Dansukker Strösocker

1. Börja med jordgubbsmoussen. Mixa jordgubbar till en puré och koka tillsammans med gelésocker i ca 1 minut. Ta bort kastrullen från värmen och rör ner vaniljsockret. Låt svalna helt.

2. Vispa grädden och vänd ner den kalla jordgubbsgelén. Ställ i kylskåpet minst 1 timme.
3. Sätt ugnen på 200°C. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker, vänd ner i smeten. Tillsätt mjölken och rör om.
4. Bred ut smeten på en långpanna med ett bakplåtspapper, 30x40 cm. Grädda mitt i ugnen i ca 5 minuter.
5. Blanda under tiden lavendel och socker, strö ut på ett bakplåtspapper. Ta ut rulltårtan från ugnen och vänd över den på det sockrade bakplåtspappret och låt svalna.
6. Dra försiktigt bort pappret som rulltårtan bakats på och bre ut moussen jämnt över botten. Rulla ihop botten med hjälp av bakplåtspappret och ställ i kylskåpet innan servering.





## Budapestrulle med rabarber- och jordgubbskräm

8 portioner. Tid: 1 timme.

### Rabarber- och jordgubbskräm

100 g jordgubbar

100 g rabarber

100 g Dansukker Syltsocker

### Budapestrulle

4 äggvitor

1 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

1 ½ dl mandelmjöl

1 ½ dl riven kokos

3 msk majsstärkelse

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

### Garnering

3 dl vispgrädd

50 g vit choklad

1. Skölj jordgubbarna och rabarberstjälkarna, dela i bitar. Lägg i en kastrull tillsammans med syltsocker och koka 3-4 minuter.
2. Mixa och ställ för att svalna.
3. Sätt ugnen på 175°C.

4. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Tillsätt det finkorniga strösockret lite i taget under fortsatt vispning.
5. Blanda mandelmjöl, kokos, majsstärkelse och muscovadorörsocker i en skål och vänd försiktigt ner i äggviteskummet.
6. Spritsa ut strängar på en bakpappersklädd plåt. Grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter.
7. Vänd över budapestrullen på ett bakplåtspapper och låt svalna på galler. Dra försiktigt bort pappret som rullen bakats på och bred ut jordgubbs- och rabarberkrämen jämnt över botten.
8. Vispa grädden och bred över krämen. Rulla ihop till en rulle med hjälp av bakplåtspappret.
9. Smält chokladen över ett vattenbad och ringla över budapestrullen.



NOSTALGISKA  
SMAKER

# Nytt gammalt paket!

Låt sockret väcka ljuva minnen till liv. I mer än 150 år har det tillverkats socker i Arlov och det vill vi fira genom att återanvända två populära och minnesvärda förpackningar på Strösocker 2 kg. Under sommaren 2019 kommer lingen av Jane Bark från 1989 att pryda förpackningen och under hösten kommer "Sockerflickan" från 50-talet att finnas på Strösockerpåsen. På [dansukker.se](http://dansukker.se) kan du läsa mer om kampanjen och även vinna en ekologisk tygkasse med vackert retromotiv!



FOTOGRAF: CAROLINE TENGEN.

Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö.  
Konsumentkontakt: Telefon: 020 -74 02 00,  
[konsumentkontakt@dansukker.se](mailto:konsumentkontakt@dansukker.se)  
[dansukker.se](http://dansukker.se)



Vi bjuder på mer receptinspiration på vår hemsida, Facebook, Instagram och Youtube. Ladda också ner vår recept-app.