

OPSKRIFTER TIL FØDSELSDAGEN



BOGSTAVKLODSE

Sukkerbrødsbage

- 100 g smør eller margarine
- 4 æg
- 6 dl Dansukker Flor med valgfri smag
- 6 dl hvedemel
- 4 tsk. bagepulver
- 2 dl vand
- smør eller margarine til formen
- rasp eller mannegryn til formen

Glaser

- 2 dl Dansukker Flor med chokolade- eller jordbærsmag
- 2-3 tsk. vand
- 1 tsk. olie eller flydende margarine

Pynt - kransekageglasur

- 4 dl Dansukker Flormelis med jordbær- eller chokoladesmag
- 1 æggehvite
- ½ tsk. eddike

Lav sukkerbrødsagedejen

1. Smør en lille bradepande, 2 liter, og drys den med rasp eller mannegryn. Stil ovnen på 175°.
2. Smelt fedtstoffet, og lad det køle af.
3. Pisk æg og flor med smag, til det skummer. Bland mel og bagepulver i æggemassen.
4. Tilsæt fedtstof og vand. Hæld dejen i en smurt bradepande

dryset med rasp.

5. Bages midt i ovnen i ca. 25 minutter ved 200°.

Skær den aflange sukkerbrødsbage i firkanter. Kom glasur på firkanterne. Sprøjt bogstaver på fem af siderne. Dekorér med kransekageglasur eller smørcreme i kanten.



MANGOMIX

2 glas

- 6 dl mango i stykker, 2 dl vand, ½ dl Dansukker Flormelis, 2-3 dl knust is

Læg isen i to glas. Blend mangoen og sukkeret sammen med vand til en lind masse. Hæld op i glassene og server med sugerør.

MUFFINS

12 stk.

- 100 g margarine
- ¾ dl mælk
- 1 ½ dl Dansukker Rørsukker
- 2 æg
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk Dansukker Vaniljesukker
- 2 spsk kartoffelmel
- 2 1/2 dl hvedemel

Fromage

- 3 æg
- 2 dl Dansukker Flormelis
- 2 dl kaffefløde
- saft og reven skal af 1 citron
- 5 blade husblas
- 3 dl piskefløde

Pynt

Flor med chokolade og jordbærsmag

1. Smelt margarine, og tilsæt mælk. Varm op til kogepunktet.
2. Pisk æg og sukker let. Bland alle de tørre ingredienser, og rør dem i æggemassen skiftevis med mælkeblandingen.
3. Hæld dejen i papirforme eller i en muffinform, og bag midt i ovnen ved 225° i ca. 12 minutter. Lad kagerne køle af.
4. Skær et låg af hver muffin, og del låget i to.
5. Læg husblas i blød i rigeligt vand.
6. Bland kaffefløde, æg og

Flormelis i en kasserolle, og varm op, til det bliver cremet. Tag husblasen op af vandet, og rør den i den varme creme. Tilsæt citronsaft og -skal.

7. Pisk fløden til skum, og vend den i den afkølede creme. Læg fromage på hver muffin med en ske. Sæt de to dele af låget i som vinger.
8. Bland Flor med chokolade- og jordbærsmag med lidt vand, og pynt kagerne med øjne og næb. Stil dem i køleskabet, indtil de skal på bordet.

TOGKAGE

- 175 g smør eller margarine
- 2 dl Dansukker Sukker
- 3 æg
- 5 dl hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk Dansukker Vaniljesukker
- 3 spsk mælk eller vand

Til formen

- smør eller margarine
- ½ dl Dansukker Sukker

Formen smøres, og sukkeret drysses i. Fedtstof og sukker røres let og luftigt. Æggene tilsættes et ad gangen. Mel, bagepulver og vaniljesukker blandes og vendes i dejen skiftevis med mælken/vand. Dejen hældes i den smurte form og bages ved 175° i ca. 45 minutter. Bag to stykker kage. Skær kagerne i stykker og sæt dem sammen så det ligner et tog. Tegn vinduer og vogne med glasur. Pynt med slik. Fyld vognene med slik.



SLANGEKAGE

15 stykker

Sukkerbrødsbage

- 50 g smør eller margarine
- 2 æg
- 3 dl Dansukker Flor med chokolade- eller jordbærsmag
- 3 dl hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 dl vand
- smør eller margarine til formen
- rasp eller mannegryn til formen

Glaser

- 5 dl Dansukker Flormelis
- 3-4 tsk
- Et par dråber gul farve
- 1 tsk. olie eller flydende margarine

Pynt

Dansukker Perlesukker
Dansukker Flor med chokolade eller jordbærsmag

Bag to runde sukkerbrødsbager

1. Smør en 1-1 ½ l bageform, og drys den med rasp eller mannegryn. Stil ovnen på 175°.
2. Smelt fedtstoffet, og lad det køle af.
3. Pisk æg og flor med valgfri smag, til det skummer. Bland mel og bagepulver i æggemassen.
4. Tilsæt fedtstof og vand. Hæld dejen i formen.
5. Bages nederst i ovnen i 40-50 minutter.

Lad dem køle af. Skær kagerne midt over i halvmåner. Skær en halvcirkel ud af hver halvmåne. Du har nu fire c-formede kager. Skær disse midt over, og kom valgfri fyld imellem, f.eks. syltetøj, bær eller træffel. Læg kagerne sammen, så de ligner en slange. Skær enderne til, så de bliver slangens hoved og hale. Pynt med glasur i slangemønster samt øjne og tunge. Drysses med Perlesukker.



BOLLER

ca. 30 stk.

- 150 g smør eller margarine
- 5 dl mælk
- 50 g gær
- ½ tsk salt
- 1 ½ dl Dansukker Sukker
- 2 tsk stødt kardemomme
- ca. 13 dl hvedemel

Penling

æg

Pynt

- 2 dl Dansukker Flor med chokolade- eller jordbærsmag
- 2-3 tsk. vand
- 1 tsk. olie eller flydende margarine

• slik

1. Smelt fedtstoffet i en kasserolle. Tilsæt mælken, og varm den op til 37° (fingervarmt).
2. Gæren smulders i skålen, og der tilsættes lidt af væsken. Omrøres, til gæren er opløst. Tilsæt resten af væsken.
3. Tilsæt salt, sukker, kardemomme og 2/3 af melet. Ælt dejen, til den er blank og smidig. Tilsæt yderligere mel, og ælt dejen igen, til den slipper skålens sider. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse under et klæde i 20-30 minutter.
4. Tag dejen ud på bordet, og ælt den smidig med lidt ekstra mel.
5. Del dejen i to dele. Rul hver del ud til en lang rulle og skær den i mindre stykker. Trille til runde boller der stills til hævnig under et klæde i 30 minutter.
7. Stil ovnen på 250°. Bollerne pensles med sammenpisket æg. Bages midt i ovnen i 8-10 minutter.
8. Stil bollerne til afkøling på en bagerist, og dæk dem til med et klæde.
9. Pynt bollerne med glasur og slik efter egen fantasi.