

# Pressemeddelelse

Januar 2010

## Gør som englænderne og nyd en dejlig Afternoon Tea

- hjemmelavet lemon curd og scones varmer på en kold vinterdag.

Hvorfor ikke afslutte en herlig vinterdag med en varmende kop te? Byd på en kop friskbrygget te, der nydes sammen med varmt, ristet brød, hjemmebagte scones og lækkert bagværk.

Ifølge traditionen serveres scones sammen med lækkert tilbehør som lemon curd, letpisket fløde og forskellige slags marmelader. Derefter byder man gerne på friskt hjemmebag. For englænderne er Afternoon Tea et *must*, og mange hoteller rundt om i verden holder fast i denne klassiske, engelske tradition. For eksempel byder The Ritz i London på verdens bedst kendte eftermiddagste.

Men det er ikke svært at gøre englænderne kunsten efter. Lav din egen lemon curd og citrusmarmelade med whiskeysmag. Og hvorfor ikke kaste dig over bananmarmeladen som både passer til ristet brød og til scones og som er elsket af de fleste englændere. Bag også dine egne muffins og lækre scones med hvedeklid. Udvælg med omhu dine tesorter, så dine gæster kan vælge mellem både sorte, hvide og grønne teer. Prøv for eksempel en Darjeeling-te, der anses for én af verdens bedste sorte teer fra Indien og som er englændernes favorit. Vil du forkæle dine gæster og dig selv ekstra, kan du også servere et glas afkølet champagne.

Lad dig inspirere af vores opskrifter på lemon curd og spændende citrus/whiskey- og bananmarmelader.

### Lemon curd (citroncreme)

#### *Ingredienser:*

50 g smør

1 æg

1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade

1 citron

Riv skallen, og pres saften af citronen. Kog citronskal og citronsaften sammen med ½ dl sukker og smørret, indtil det hele er smeltet sammen. Lad det afkøle lidt. Pisk ægget med resten af sukkeret til det er hvidt, og bland det med citroncremen. Varm op over svag varme til cremen bliver tyk. Vær meget opmærksom på, at den ikke koger. Hæld op i varm, rengjort beholder, og luk tæt. Opbevares i køleskabet. Holdbarheden er ca. 10 dage.



Citronsaft og -skal kan erstattes af 1 dl juicekoncentrat efter egen smag.

### Citrusmarmelade med whisky

*Ingredienser:*

5 appelsiner  
1 citron  
1/2-1 grapefrugt  
5 kumquats (israelske frugter)  
4 dl vand  
1 kg Dansukker Syltesukker  
3/4 dl whisky (kan udelades)



Vask frugterne grundigt. Skær dem over, og pres saften ud. Hak skallen og frugtkødet fint med kniv eller i foodprocessor.

Hæld saft, vand og frugt op i en gryde, og kog det under låg i 10 minutter. Tilsæt Syltesukker, og kog blandingen i yderligere 5 minutter under omrøring. Tag gryden af varmen, og skum marmeladen godt. Tilsæt eventuelt whisky.

Marmeladen hældes på varme, rengjorte glas, der lukkes til. Opbevares køligt.

### Bananmarmelade

*Ingredienser:*

500 g bananer  
saft og skal af 1 lime  
saft og skal af 1 citron  
2 stænger kanel  
3 dl Dansukker Syltesukker  
2 spsk hakkede valnødder



Mos bananerne. Bland alt undtaget nødderne i en gryde, og lad det koge i 5 minutter.

Tag gryden af varmen, og skum af. Rør de hakkede nødder i massen, og hæld marmeladen i varme rene glas. Opbevares koldt.

### Grundopskrift på muffins

ca. 12 mellemstore

*Ingredienser:*

100 g smør eller margarine  
3/4 dl mælk  
1 1/2 dl Dansukker Rørsukker eller Dansukker Sukker  
2 æg  
1 tsk. bagepulver



1 1/2 spsk. kartoffelmel  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker med ægte vanilje  
2 1/2 dl hvedemel

Smelt smørret og tilsæt mælken. Lad det blive varmt uden at koge. Pisk æg og sukker let sammen. Bland mel, bagepulver, kartoffelmel og vaniljesukker i en skål, og tilsæt skiftevis mælke- og æggeblandingen. Dejen må gerne hvile i køleskabet natten over, så får du ekstra store muffins. Hæld dejen i papirsforme, i en bradepande eller i muffinsforme. Bag dem midt i ovnen ved 225°C i ca. 12 minutter.

### Scones

8 stykker

#### *Ingredienser:*

2 dl mælk  
10 g hvedeklid  
250 g hvedemel  
1 spsk. bagepulver  
1 tsk. salt  
50 g smeltet, afkølet smør eller flydende margarine  
1 spsk. Dansukker Brun Farin

#### *Forskellige variationer:*

- 1/2 dl hakkede oliven og 1-2 spsk. hakkede soltørrede tomater
- 1 g safran
- 1 dl revet stærk ost, 1/2 dl finthakket basilikum
- 1/2 dl rosiner og 1/2 dl hakkede tørrede abrikoser



Bland hvedeklid og mælk i en skål, og lad det stå 10 minutter. Bland alt undtagen smørret i en skål, glem ikke eventuelle ingredienser fra en af varianterne. Tilsæt mælkeblanding og smørret, og arbejd det sammen til en dej. Del dejen på midten, og form den til to flade runde kager, som lægges på en plade med bagepapir. Snit kagerne, så der bliver fire trekantede af hver. Bag dem midt i ovnen ved 275°C i ca. 10 minutter. Dejen kan også kommes i muffinsforme.

### Produktbilleder:

Billeder i høj opløsning kan downloades fra vores hjemmeside på adressen [www.dansukker.dk](http://www.dansukker.dk)

### For yderligere information, kontakt:

Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar,  
[jeanette.nordenhem@nordicsugar.com](mailto:jeanette.nordenhem@nordicsugar.com)