

Ekologiskt Pärlsocker - ny produkt i Dansukkers sortiment

Intresset för ekologiska produkter håller i sig och allt fler konsumenter väljer ett ekologiskt alternativ. Ett måste i skafferiet är Pärlsocker till kanelbullarna. Därför lanserar Dansukker nu Ekologiskt Pärlsocker.

Dansukkers ekologiska produktsortiment fortsätter att växa med Dansukkers Ekologiska Pärlsocker i en 500 grams förpackning – perfekt för alla som älskar att baka kanelbullar, finska pinnar och chokladbollar.

I Dansukkers ekologiska sortiment finns sedan tidigare Ekologisk Strösocker, Ljus Sirap, Syltsocker, Florsocker, Rörsocker Fairtrade och Bitsocker. Se alla produkter på <http://www.dansukker.se/se/produkter/ekologiska-produkter.aspx>.

Dansukker Ekologiskt Pärlsocker finns på Coop, Axfood och Bergendahls från cirka vecka 11 och framåt.

Pricken över I:et på den perfekta kanelbullen är tveklöst Pärlsockret. Nedan hittar du ett härligt recept på en gammal klassiker som aldrig går ur tiden – kanelbullen.



Dansukkers godaste kanelbullar ca 40 st

Ingredienser

75 g jäst för söta degar, 1 1/2 paket

5 dl mjölk

1,8 – 2 liter vetemjöl

200 g smör, rumsvarmt

2 dl Dansukker Ekologiskt Strösocker eller

Dansukker Vit Sirap

2 ägg

1 tsk salt

1 msk nystött kardemumma

Fyllning

150 g smör, rumsvarmt

1 1/2 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker Fairtrade

1 msk kanel

2 tsk vaniljsocker

2 1/2 msk ströbröd

1 msk vatten

Pensling och garnering

1-2 ägg, uppvispade

Dansukker Ekologiskt Pärlsocker



1. Smula jästen i köksassistentens bunke. Häll över mjölken (behöver inte värmas) och rör om så att jästen löser sig.
2. Tillsätt det mesta av mjölet, smör i klickar, socker, ägg, salt och kardemumma. Bearbeta degen länge i maskinen (5-10 minuter) tills den blir riktigt smidig och blank. Tillsätt ev. ytterligare mjöl. Låt jäsa varmt under plastfolie till dubbel storlek minst 30 minuter.
3. Gör fyllningen under tiden: vispa samman alla ingredienser. Ströbrödet hjälper till att hålla fyllningen på plats i bullarna.
4. Ta upp degen på bakkbord, knåda lätt och dela i två delar. Kavla ut varje del till en stor rektangel. Bred på kanelfyllningen. Rulla ihop från långsidan till en lång rulle. Pensla kanten med lite vatten så fäster den bättre. Skär i 2-3 cm bitar. Lägg glest på bakpappersklädda plåtar eller i bullformar.
5. Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 30 minuter. Sätt ugnen på 250 °C.
6. Pensla bullarna försiktigt med det uppvispade ägget. Strö över Pärlsocker och grädda mitt i ugnen 5–8 minuter.

Tips och inspiration från Dansukker på Facebook och YouTube

www.facebook.com/dansukker.se

www.youtube.com/user/DansukkerSE

Inspiration och recept direkt i din Ipad, Iphone eller Androidtelefon

Inspireras av vårt Ipadmagasin – *Festligt* och ladda ner vår receptapp *Dansukker* – *Det söta köket* från Itunes appstore, till din Iphone eller på AppBrain för Androidtelefoner. Inspiration direkt och enkelt att se vad du behöver handla med dig hem.

Produktbilder: Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida

www.dansukker.se

För mer information kontakta:

Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar

jeanette.nordenhem@nordicsugar.com