

Dan  
Sukker



*Makossa joulua!*

*Ota mukaan herkulliset reseptit*



# Luumu-kookosbrita

*Houkutteleva britakakku mehevällä luumutäytteellä.  
Tarjoa jouluaterian jälkiruokana tai kahvipöydän herkkuna.*

10–12 annosta

## Pohja

150 g voita tai margariinia  
3 kananmunan keltuaista  
1¼ dl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria  
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
1¾ dl vehnä jauhoja  
1 dl kookoshiutaleita  
½ tl leivinjauhetta  
1½ dl kookosmaitoa

## Marenki

3 kananmunan valkuaisista  
riippaus suolaa  
1½ dl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria

## Pinnalle

½–¾ dl kookoshiutaleita tai  
kookoslastuja

## Luumutäyte

2 dl vettä  
¾ dl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria  
1 kanelitanko  
2 tähtianista  
4 kokonaista neilikkaa  
1 pussi (200 g) kivettömiä luumuja

## Kermavaahto

2 dl kuohukermaa  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria  
2 tl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria

1. Leivinpaperoi uunipelti, sipaise leivinpaperiin hiukan rasvaa.
2. Valmista kakku huoneenlämpöisistä aineksista. Vaahdota rasva, keltuaiset ja sokerit vaahtaan kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet vuorotellen kookosmaidon kanssa vaahtoon. Levitä taikina pellille ohueksi kerrokseksi.
3. Laita valkuaiset ja pieni ripaus suolaa puhtaaseen ja kuivaan teräskulhoon. Vaahdota valkuaiset ja lisää sokeri erissä valkuaisen joukkoon koko ajan vatkatien.





4. Levitä marenki kakkutaikinan päälle ja ripottele kookoshiutaleet tai kookoslastut pinnalle. Paista uunissa 170 asteessa noin 25 minuuttia. Vedä kakkulevy leivinpapereineen ritilän päälle jäähtymään.
5. Mittaa vesi, sokeri ja mausteet kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää luumut joukkoon. Pane kansi päälle ja anna luumujen muhia noin 15 minuuttia. Jäähdytä ja poista mausteet.
6. Leikkaa jäähtyneestä kakkulevystä kaksi pyöreää pohjaa. Valuta luumuista liemi pieneen kulhoon tai kannuun.
7. Vaahdota kerma ja sokerit.
8. Nosta toinen pohja tarjoiluvaldille, levitä puolet kermavaahdosta ja luumuista päälle. Tee keskikerros kakkulevystä jääneistä reunapaloista, levitä loput täytteet ja aseta pyöreä pohja päälle. Valuta luumujen siirappimainen liemi pinnalle. Tarjoa kakku heti täyttämisen jälkeen.



**VINKKI!**

*Mikäli pidät mausteista pipareista, lisää mausteiden määrää.*

## *Kuningatar Astridin piparkakut*

***Tätä piparitaikinaa ei tarvitse odottaa.  
Nopeat ja mureat piparkakut helposti!***

*Valmista taikinaa n. 1,1 kg*

1½ dl Dansukker Vaaleaa tai  
Tummaa siirappia

¼ dl Dansukker Taloussokeria

½ rkl kanelia

½ rkl inkivääriä

½ rkl neilikkaa

½ rkl jauhettua pomeranssinguorta

¾ rkl soodaa

150 g voita tai margariinia

1 kananmuna

noin 600 g vehnä jauhoja (n. 9-10 dl)

1. Sekoita siirappi, sokeri ja mausteet kattilassa. Kiehauta ja sekoita joukkoon sooda, kun seos kiehuu.
2. Kaada seos kulhoon ja lisää rasva. Anna sen sulaa ja sekoita joukkoon muna ja jauhot.
3. Alusta taikina kimmoisaksi ja leivo, kun se on vielä haaleaa. Kauli taikina ja ota muotilla piparkakkuja.
4. Paista 175 asteessa noin 8-10 minuuttia.

# Mallasleipä

*Leivo mehevä leipä joulu-  
pöytään tai anna lahjaksi.*

*2-4 leipää vuoan koosta riippuen*

- 1 l omenamehua
- 2½ dl Dansukker Tummaa siirappia  
(1 pussi kotikaljauutetta)
- 1½ rkl suolaa
- 6 dl vehnä jauhoja
- 2 pussia (à 11 g) kuivahiivaa
- 5 dl ruisjauhoja
- 4 dl kaljamaltaita
- 2 dl kaurahiutaleita
- 1 dl Dansukker Ruokokidesokeria

## Voiteluun

- ½ dl Dansukker Tummaa siirappia
- ½ dl vettä

1. Lämmitä mehu 42 asteeseen. Lisää siirappi, (kotikaljauute), suola ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Sekoita tasaiseksi. Peitä ja kohota noin pari tuntia.
2. Jaa taikina kolmeen, leivinpaperoituun tai hyvin voideltuun vuo-kaan (à 1,4 l).
3. Paista 180-asteisessa uunissa 2 tuntia. Voitele leipien pinta siirappi-vesiseoksella pariin kertaan paiston loppupuolella. Kumoa vähän jäähtyneet leivät ritilälle, peitä liinalla ja anna jäähtyä.
4. Kääräise leivät kelmuun, säilytä jääkaapissa. Maku on parhaimmillaan parin päivän kuluttua. Nauti esim. voin, juustojen tai joulu-kalojen kanssa.

## VINKKI!

*Voit tehdä taikinan etukäteen ja kohottaa sitä viileässä 12-24 tuntia ennen paistoa.*



# Pistaasitäytteen joulupulla

*Muheva joulupulla maistuu kaikenikäisille.*

12 annosta

## Murotaikina

50 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia  
3 rkl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria  
½ kananmunaa  
¾ dl vehnä jauhoja  
½ tl leivinjauhetta  
½ tl kanelia

## Pullataikina

2½ dl maitoa  
1 dl Dansukker Taloussokeria  
2 tl kardemummaa  
¾ tl suolaa  
noin 7 dl vehnä jauhoja  
1 pussi (11 g) kuivahiivaa  
100 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia

## Täyte

70 g pistaasipähkinöitä ilman kuorta  
75 g huoneenlämpöistä voita  
2 dl Dansukker Tomusokeria  
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
1 pienen luomusitruunan kuoriraaste (vihreää elintarvikeväriä)

## Voiteluun ja pinnalle

½ kananmunaa  
2 rkl Dansukker Rapeaa Raesokeria

## Viimeistelyyn

1½ dl Dansukker Tomusokeria  
1-2 rkl sitruunamehua

1. Murotaikina: Vatkaa huoneenlämpöinen rasva ja sokeri kuohkeaksi. Vispaa kananmunan rakenne rikki ja lisää puolet siitä rasva-sokerivaahtoon. (Käytä loppu kananmunasta pullan voiteluun.) Lisää vaahtoon jauhot, joihin leivinjauhe ja kaneli on sekoitettu. Kääräise taikina kelmuun ja laita jääkaappiin.
2. Pullataikina: Lämmitä maito 42 asteeseen. Lisää sokeri, kardemumma ja suola. Sekoita kuivahiiva jauhoihin ja lisää 2/3 jauhoista nesteeseen ja vatkaa taikinaa voimakkaasti. Lisää pehmeä rasva ja loput jauhot ja alusta kulhon laidasta irtoava kimmoisa taikina. Peitä ja kohota kaksinkertaiseksi.
3. Täyte: Hienonna pistaasipähkinät veitsellä tai teholeikkurilla. Sekoita voi ja sokerit, lisää pistaasirouhe, sitruunankuoriraaste ja vihreää elintarvikeväriä halutessasi.
4. Kumoa pullataikina jauhotetulle työpöydälle ja kauli taikina 50 x 35 cm hiukan kolmion malliseksi levyksi. Levitä täyte ja rullaa leveämmästä päästä alkaen. Siirrä rulla leivinpaperoidulle pellille ja mutkittele se haluamaasi muotoon. Peitä ja kohota.



**VINKKI!**

*Muotoile pyöreäksi  
kranssiksi tai veikeästi  
joulukoristeen  
muotoon.*

5. Kauli murotaikina 5 mm vahviseksi levyksi ja painele muotilla tähtiä.
6. Voitele kohonnut pulla kananmunalla ja leikkaa pintaan saksilla pikkuviiltoja, ripottele raesokeria pinnalle. Koristele murotaikina-tähdillä.
7. Paista uunissa 190 asteessa 18–20 minuuttia.
8. Viimeistelee haaleaksi jäähtynyt joulupulla tomusokerista ja sitruunamehusta sekoitetulla kuorrutuksella.

# Puolukka-juustokakku

**Paistettu juustokakku, jonka kaunis ja rapsakka filotaikinareunus ja appelsiinilla maustettu puolukkakuorrute hurmaavat.**

10 annosta

## Hilloke

1 dl appelsiinista puristettua mehua  
¾ dl Dansukker Hillosokeria  
2 dl pakastepuolukoita

## Täyte

1 luomuappelsiini pestynä  
400 g maustamatonta tuorejuustoa (rasvaa 21 %)  
1 dl Dansukker Taloussokeria  
2 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
1 rkl maissitärkkelystä  
4 kananmunaa

## Kakku

7 filotaikinalevyä (50x36 cm)  
75 g voita tai margariinia sulatettuna  
1 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
1 tl kanelia

## Pinnalle

Dansukker  
Tomusokeria

1. Tee ensin hilloke: Mittaa appelsiinimehu ja hillosokeri kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä pari minuuttia. Lisää jäiset puolukat ja jatka keittämistä vielä toiset pari minuuttia. Jäähdytä.
2. Sulata filotaikina pakkauksen ohjeen mukaan. Lukitse leivinpaperi ø 23–24 cm:n irtopohjavuoan pohjalle ja voitele leivinpaperi ja vuoan sisäreuna.
3. Raasta appelsiinin oranssi kuori ohueksi, purista appelsiinista mehu. Vatkaa tuorejuusto, sokerit ja maissitärkkelys sileäksi. Lisää appelsiinimehu ja kuoriraaste sekä kananmunat huolellisesti sekoittaen.

## VINKKI!

*Paistettaessa irtopohjavuoat valuttavat hiukan rasvaa pohjan ja renkaan liitoskohdasta. Pane alumiinifolio tai leivinpaperi vuoan alle niin, ettei rasva valu uunin pohjalle.*



4. Avaa täysin sulanut filotaikinarulla. Sekoita ruokokidesokeri ja kaneli.
5. Sipaise puolet filotaikinallevystä rasvasulalla, ripottele sokeri-kaneliseosta päälle, taita levy kahtia. Sipaise pintaan rasvasulaa ja ripottele päälle sokeri-kaneliseosta ja siirrä levy varoen vuokaan.
6. Jatka loppujen taikinallevyjen kanssa samoin ja aseta ne vuokaan limittäin niin, että vuolan ulkopuolelle jäävä reuna näyttää sahalaitaiselta. (Kääri jäljelle jääneet filotaikinallevyt muoviin, laita jääkaappiin ja käytä ne muutaman päivän kuluessa.)
7. Kaada täyte filotaikinan päälle vuokaan. Nosta filotaikinaliepeet vuolan sisäpuolelle reunaa kiertämään. Paista uunin alatasolla 160 asteessa 60–70 minuuttia. Jäähdytä hyvin.
8. Levitä puolukkahilloke juustopinnan päälle ja siivilöi kakun päälle tomusokeria. Tarjoa jälkiruokana tai kahvin kanssa.



# Sitruuna-valkosuklaafudge

**Keitä itse fudgea! Fudge on pehmeää ja täyteläistä, mutta leikattavaa. Sitruuna ja valkosuklaa ovat oiva makupari.**

2 ½ dl Dansukker Fariinisokeria  
2 ½ dl Dansukker Taloussokeria  
1 ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia  
3 dl kuohukermaa  
100 g voita  
100 g valkosuklaata  
2 luomusitruunan kuoriraaste  
1 rkl sormisuolaa

1. Laita noin 28 x 18 cm kokoisen vuonan pohjalle leivinpaperi.
2. Leikkaa valkosuklaa pieniksi paloiksi tai rouheeksi. Jätä sivuun.
3. Mittaa sokerit, siirappi, kerma ja voi paksupohjaiseen kattilaan. Keitä seosta 120-asteiseksi (käytä digitaalista mittaria). Tähän menee noin 20 minuuttia. Keitä hiljalleen keskilämmöllä. Älä sekoita missään vaiheessa, jos mahdollista.
4. Kaada kuuma massa metalliseen kulhoon ja lisää 1,5 sitruunan kuoriraaste (massa jäähtyy hieman siirrettäessä kattilasta kulhoon).
5. Vatkaa massaa sähkövatkaimella ja aloita lisäämään valkosuklaa pienissä erissä vatkatun miedolla teholla. (Jos lisäät valkosuklaan liian nopeasti seos saattaa leikata liian nopeasta lämpötilan vaihdoksesta). Massa muuttuu paksumaksi ja heti, kun valkosuklaa on kunnolla sulanut ja sekoittunut, lopeta vatkaus.
6. Siirrä massa nopeasti leivinpaperoituun vuokaan ja painele tarvittaessa tasaiseksi. Raasta päälle loput sitruunan kuoret ja ripottele sormisuola.
7. Peittele vuoka ja laita jääkaappiin noin 2 tunniksi tai yön yli jäähmettymään.
8. Leikkaa kovettunut fudge paloiksi ja pakkaa lahjaksi sellofaanipusseihin tai nauti itse! Säilytä fudge jääkaapissa. Fudge säilyy parhaimmillaan noin kaksi viikkoa.

*Resepti yhteistyössä  
Annin Uunissa ja Dansukker*



# Suolakinuskinekut

*Tee itse nostalgisia tikkareita eli tikkunekkuja!  
Herkulliset suolakinuskinekut ovat pehmeää toffeeta,  
jota on helppo syödä.*

18 kpl

## Nekkuseos

2 dl Dansukker Taloussokeria  
2 dl Dansukker Vaaleaa Luomu-  
siirappia  
2 dl kuohukermaa  
½ tl suolaa

## Lisäksi

Dansukker Taloussokeria (astian)  
sormisuolaa (pinnalle)  
jäätelötikkuja

1. Täytä reunallinen astia sokerilla. Valmista nekkuja varten tötteröt. Leikkaa leivinpaperiarkki suikaleiksi ja suikaleet edelleen neliöiksi (10 x 10 cm). Taivuta paperit tötteröiksi ja työnnä kärki edellä sokeriastiaan.
2. Mittaa kaikki nekkuainekset kattilaan. Keitä välillä sekoitellen, kunnes seoksen lämpötila on 120 astetta. Näin saat pehmeätä toffeeta muistuttavia nekkuja, joita on helppo syödä. Voit myös lisätä keittoaikaa muutamalla asteella. Saat sitä kovempia nekkuja mitä kauemmin seosta keität. Jos sinulla ei ole paistolämpömittaria, tiputa nokare nekkuseosta kylmään vesilasiin. Kaada vesi pois.

Jos nokareesta saa pyöriteltyä kiinteän pallon, seos on valmista. Keittäminen kestää jopa yli tunnin kattilasta ja kiehumiskuumuudesta riippuen. Lieden teho kannattaa säätää sellaiseksi, että seos kiehuu reippaasti, mutta pysyy kuitenkin turvallisella etäisyydellä kattilan reunasta.

3. Nosta kattila liedeltä ja odota, että seos lakkaa kiehumasta. Jos kattilassa ei ole kunnollista kaatonokkaa, siirrä nekkuseos kannuun, josta sitä on helppo annostella.
4. Kaada seos leivinpaperitötteröihin (jos seos ehtii muuttua liian paksuksi, sitä voi lämmittää uudelleen).
5. Anna nekkujen jähmettyä jonkin aikaa, jotta puutikku pysyy keskelä suorassa. Työnnä sitten keskelle tikut. Anna jäähtyä ja nosta jääkaappiin jähmettymään.
6. Säilytä viileässä ja tarjoile kylminä. Nekut säilyvät jääkaapissa pari viikkoa. Pidä nekut pystyasennossa tarjoiluhetkeen saakka, jotta ne säilyttävät muotonsa. Irrota käärepaperi vasta ennen syömistä.

*Resepti yhteistyössä  
Kinuskikissa ja Dansukker*



# Itse tehty taatelihiillo

*Itse tehty taatelihiillo on  
mainio joululahja!*

3-4 dl

200 g pehmeitä, kuivattuja taateleita  
3 dl vaaleaa glögiä  
1 tähtianis  
1 rkl Dansukker Kanelisokeria  
1 tl luomuappelsiininkuoriraastetta  
2 dl Dansukker Hillosokeria

1. Paloittele taatelit hieman pienemmiksi. Laita ne kattilaan glögin kanssa. Lisää tähtianis, kanelisokeri ja hyvin pestyn appelsiinin kuoriraaste. Keitä hiljalleen noin 20 minuuttia tai kunnes taatelit pehmenevät. Lisää tarvittaessa hieman vettä tai glögiä.
2. Sekoita joukkoon hillosokeri ja jatka keittämistä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Poista tähtianis ja purkita hillo puhtaisiin kuumentuihin lasipurkkeihin. Säilytä jääkaapissa.

## VINKKI!



*Tarjoile juustojen kanssa  
tai käytä pienten makeiden  
suupalojen täyttämiseen.*



# Vegaaninen kinuski-puolukkakakku

*Helppo ja maistuva kahvikakku, johon voi  
hyödyntää syksyn runsasta puolukkasatoa.*

## Kakku

4 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl ruokasoodaa  
2 tl piparkakkumaustetta  
½ tl suolaa  
2 dl Dansukker Fariinisokeria  
1 dl rypsiöljyä  
3 dl vaniljasoijajogurttia  
1 dl Dansukker Tummaa siirappia  
2 rkl kaurajuomaa  
2 dl kohmeisia puolukoita

## Kinuski

1 ½ dl kuumennuksen kestävää  
kasvisvispiä  
1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria  
2 palaa vegaanista valkosuklaata

## Koristeluun

puolukoita



1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Voitele 1,5–2 litran vetoinen rengasvuoka.
2. Sekoita kuivat aineet ja fariini-sokeri. Sekoita joukkoon öljy, soijajogurtti, siirappi ja kaurajuoma. Kääntelee lopuksi joukkoon kohmeiset puolukat.
3. Kaada taikina kakkuvuokaan ja paista uunin alatasolla 50–60 minuuttia tai kunnes kakku on juuri ja juuri kypsä.
4. Anna kakun jäähtyä rauhassa ja kumoa se sitten tarjoiluastialle. Voit kääriä kakun folioon ja säilyttää jääkaapissa tarjoilupäivään. Koristele kakku tarjoilupäivänä.
5. Valmista kinuski. Mittaa kasvisvispi ja fariinisokeri kattilaan. Keitä kinuskiksi. Sekoita lopuksi joukkoon valkosuklaa, joka jähmettää kinuskin niin, ettei se valu kakun pinnalta. Valuta kinuski kakun pinnalle ja koristele heti puolukoilla.

*Resepti yhteistyössä  
Vegeiättelys ja Dansukker*



# HYVÄÄ MAKUÄ JOULUKEITTIÖÖN!

*Dansukker tarjoaa sopivat sokerit ja siirapit  
kaikkiin jouluisiin herkkuihin.*



**Tutustu tuotevalikoimaan ja  
valitse joulun suosikkireseptisi  
osoitteessa [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi).**

-  [www.facebook.com/IhanitseTehty](https://www.facebook.com/IhanitseTehty)
-  [instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)
-  [fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.com/dansukkersuomi)
-  [youtube.com/dansukkersuomi](https://www.youtube.com/dansukkersuomi)

**Suomen Sokeri Oy** | Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi | [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)

