



*Herkullista
jouluu!*

Ota tästä mukaan reseptit maistuvaan jouluun!

Jouluna herkutellaan itse tehdyllä!

Joulun alla monessa suomalaiskodissa leivotaan ja kokataan hyvää. Osalle meistä joulu saapuu itseleivottujen piparien muodossa, toisille taas jouluun kuuluu ehdottomasti mukava täytekakku tai mehevä maustekakku. Olemme koonneet Sinulle tähän vihkoseen koko joukon herkullisia reseptejämme. Lisää houkuttelevia ohjeita jouluun, ja tietysti aidon piparitaikinan reseptin, löydät osoitteesta dansukker.fi

Herkullista joulun odotusta!



Schwarzwaldin kakku

Upea suklaa-kirsikkatäytekakku on jouluisen kahvipöydän kuningatar

10-12 annosta

Kirsikkahillo

500 g kirsikoita, kivetön, pakaste
¾ dl vettä
8 cl (0,8 dl) Kirschwasseria (kirsikkaviina)
200 g Dansukker Hillosokeria

Kakkupohja

4 kananmunaa
2 ½ dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
1 ½ dl vehnä jauhoja
½ dl perunajauhoja
½ dl kaakaojauhetta
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta

Kostutus

½ dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
1 dl vettä
5 cl (0,5 dl) Kirschwasseria

Täyte ja kuorrutus

3-4 dl kuohu- tai vispikermaa
120 g smetanaa
½ dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
(5 cl (0,5 dl) Kirschwasseria)

Koristeluun

12 kirsikkaa, pakaste tai tuore
75 g tummaa suklaata

1. Ota 12 kirsikkaa koristeluun ja laita loput kattilaan. Lisää vesi, Kirschwasser ja hillo-sokeri kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä hiljaa poreillen 10 minuuttia, välillä sekoittaen. Kaada hillo laakeaan astiaan, peitä kelmulla ja jäähdytä.
2. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele vuoka, ø 18-19 cm, korkeus 6 cm.
3. Vatkaa kananmunat ja fariinisokeri kuohkean vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi vehnä jauho, perunajauho, kaakaojauhe, vaniljasokeri ja leivinjauhe kulhoon ja lisää seos munavahtoon kevyesti sekoittaen.
4. Kaada taikina vuokaan, paista uunissa noin 35 minuuttia. Tarkista kypsäys cocktailltikulla.
5. Kiehauta kostutusliemi.
6. Vaahdota kerma, smetana ja fariinisokeri kuohkeaksi. (Mausta Kirschwasserilla).
7. Leikkaa kakkupohja kolmeksi levyksi. Kostuta ja täytä kermalla ja hillolla. Kuorruta kakku ja viimeistele se suklaasta vuolluilla lastuilla ja kirsikoilla. (Leveitä suklaalastuja saat juustohöylälä vuollen.) Laita jääkaappiin muutama tunniksi ennen tarjoilua.

Vinkki!

Kakku on parhaimmillaan seuraavana päivänä. Jos kakun tekee edellisenä päivänä, se kannattaa koristella vasta vähän ennen tarjoilua.

Karamellisoitu bataattimaustekakku

Houkuttelevan mausteinen ja mehevä kakku hurmaa kahvipöydässä tai jälkiruokana.

1 (400 g) bataatti
2 dl Dansukker Tummaa Siirappia
1 rkl jauhettua kanelia
½ rkl jauhettua inkivääriä
½ rkl jauhettua muskottipähkinää
100 g voita tai margariinia

Kakkutaikina
4 dl vehnä jauhoja
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
½ tl soodaa
1 maustemitallinen suolaa
1 luomusitruuna
3 kananmunaa
2 dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria

Pinnalle
Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria

Vinkki!

Tarjoa kermavaahdon ja Dansukker Vaalean Luomusiirapin kanssa.



1. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele vuoka (11x26 cm, korkeus 6–7 cm).
2. Kuori bataatti, raasta karkeaksi. Mittaa siirappi ja mausteet laakeaan paistinpannuun (ø 24–26 cm). Kuumenna seos kiehuvaaksi ja lisää bataattiraaste joukkoon. Karamellisoi 5 minuuttia miedolla lämmöllä, silloin tällöin seosta käännellen. Katkaise lämpö ja laita paloitettu rasva kuuman raasteen päälle, sekoita hyvin ja jäähdytä haaleaksi.
3. Siivilöi jauhot, vaniljasokeri, leivinjauhe, sooda ja suola kulhoon. Raasta sitruunan kuori ja purista mehu (½ dl).
4. Vatkaa kananmunat ja fariinisokeri kuohkean vaaleaksi vaahdoksi. Lisää jauhot, sitruunamehu ja kuoriraaste, sekoita kevyesti nostellen. Lisää karamellisoitu bataatti-rasvaseos joukkoon lastalla käännellen.
5. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 50 minuuttia. Kokeile kypsyyttä kakun keskeltä cocktailtikulla. Jäähdytä 5 minuuttia ja kumoa kakku.
6. Siivilöi tomusokeria haaleaksi jäähtyneen kakun päälle.



A festive gift tag with a red ribbon, attached to a red and green tin. The tag contains the text "Vinkki! Itsetehdyt makeiset ovat mainio lahjaidea." in red and black text.

Vinkki!
Itsetehdyt makeiset
ovat mainio lahjaidea.

A small white plate with a dark rim, filled with several round, chocolate-covered truffles.

*Rommirusina-
tryffelit*

Several square pieces of dark chocolate fudge, some topped with white sprinkles, scattered on a piece of brown parchment paper.

*Suklaa-
lakritsifudge*

A large, irregular piece of dark chocolate bark, heavily topped with chopped nuts and small pieces of dried fruit, resting on a piece of brown parchment paper.

Pähkinänekku

Rommirusinatryffelit

Tumma ja täyteläinen herkkupala

n. 20 kpl

1 dl rusinoita
2–3 rkl tummaa rommia
175 g tummaa suklaata
¾ dl kuohukermaa
4 rkl Dansukker Tummaa Muscovado-sokeria
15 g voita

Koristeluun
kaakaojauhetta

1. Hienonna rusinat kulhoon ja lisää rommi. Jätä maustumaan tunniksi.
2. Rouhi suklaa. Kiehauta kerma ja sokeri kattilassa. Ota kattila liedeltä ja lisää suklaa ja voi. Sekoita tasaiseksi. Lisää rommirusinat ja sekoita.
3. Laita tunniksi jääkaappiin jähmetty-mään. Pyörittele palloiksi kaakaojauho-tetuin käsin. Siivilöi pinnalle kaakao-jauhetta. Säilytä tryffelit jääkaapissa.

Suklaa-lakritsifudge

Suussasulava, pehmeä fudge vaativampaankin makuun

n. 40 palaa

200 g maitosuklaata
3 dl kuohukermaa
3 dl Dansukker Tummaa Muscovado-sokeria
2 dl Dansukker Tummaa Siirappia
100 g voita
3 rkl lakritsijauhetta

Pinnalle
merisuolahtaleita

1. Rouhi suklaa.
2. Kuumenna kerma, sokeri ja siirappi kattilassa. Anna kiehua 123 °C:een, sekoita välillä.
3. Sekoita joukkoon suklaa, voi ja lakritsi-jauhe. Kaada massa leivinpaperoituun vuokaan (18x25 cm). Ripottele halutesasi suolahtaleita pinnalle.
4. Anna jähmettyä jääkaapissa n. 2–3 tuntia. Leikkaa paloiksi. Säilytä jääkaapissa.

Pähkinänekku

Makeinen, joka maistuu niin pienille kuin vähän isommillekin tontuille

n. 30 palaa

2 dl suolattuja pähkinöitä (maapähkinä, pistaasi tai cashew)
2 dl kuohukermaa
2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
2 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria

Pinnalle
150 g tummaa suklaata

1. Rouhi pähkinät. Varaa rouheesta ½ dl koristeluun.
2. Kuumenna kerma, siirappi ja sokeri kattilassa. Anna kiehua 145 °C:een, sekoita välillä. Ota kattila liedeltä. Lisää pähkinät.
3. Levitä massa leivinpaperoitulle pellille. Anna jäähtyä.
4. Sulata rouhittu suklaa vesihauteessa. Levitä seos toffeelevyn päälle. Koristele pähkinärouheella.
5. Paloittele levy tarjolle, kun se on täysin jäähtynyt.

Brownie Mix purkissa

Mainio lahjaidea!

n. 25 palaa

Ainekset lasipurkkiin

2 dl vehnä jauhoja

¾ tl suolaa

1 ½ dl kaakaojauhetta

2 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria

1 ½ dl suomalaista Dansukker Talous-sokeria

200 g tummia suklaanappeja

100 g saksanpähkinöitä

Muut ainekset

300 g voita

4 kananmunaa

1. Lado ainekset kerroksittain kannelliiseen lasipurkkiin (1,3 l). Ensin vehnä jauhot ja suola, sitten kaakaojauhe, ruokokidesokeri, sokeri, suklaanapit ja karkeaksi rouhitut pähkinät.
2. Kirjoita etikettiin valmistusohje ja kiinnitä se purkkiin kauniilla rusettinauhalla. Anna lahjaksi!

Brownieohje

1. Kuumenna uuni 175°C:een.
2. Sulata 300 g voita kattilassa ja lisää purkista joukkoon pähkinärouhe ja suklaanapit. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Lisää purkin loput ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Vatkaa kananmunat yksitellen joukkoon.
3. Kaada taikina leivinpaperoituun vuokaan (20x30 cm). Paista uunin keskitasolla noin 20-25 minuuttia. Brownie saa jäädä sisältä tahmeaksi. Anna jäähtyä kunnolla ennen paloittelua.



Petteri Punakuonon kaakao

Hauska ja herkullinen tee-se-itse -lahja

1 pussillinen (riittää 4 kupilliseen)

4 rkl tummaa kaakaojauhetta
4 rkl suomalaista Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
30 g tumma- tai maitosuklaanappeja
20 g minivaahtokarkkeja
sellofaanituuttipusseja
askartelupunoksia
silmäkoristekuvioita
punaisia pieniä pompom-palloja

4 kaakaokupilliseen tarvitaan lisäksi

12 dl maitoa
2 dl kuohukermaa
Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

1. Sekoita kaakaojauhe, sokeri ja vaniljasokeri keskenään. Kaada seos sellofaanituuttipussiin. Lisää päälle suklaanapit ja vaahtokarkit.
2. Pyöräytä pussi kiinni ja sido askartelupunoksella. Liimaa pussiin silmät ja punainen nenä.
3. Tee pusseihin etiketit ja anna lahjaksi.

Juoman valmistus:

Vaahdota kerma. Kiehauta kaakaoseos ja maito kattilassa. Kaada mukeihin. Koristele kermavaahdolla, suklaanapeilla ja vaahtokarkeilla. Valuta päälle siirappia.



Joulutähti

Hieman haasteellisempi, mutta sitäkin mehevämpi joulupulla

n. 15–20 palaa

Pullataikina

25 g hiivaa
1,5 dl huoneenlämpöistä maitoa
1,5 dl luonnonjogurttia (2–3 % rasvaa)
1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
100 g huoneenlämpöistä voita
2 tl jauhettua kardemummaa
1 kananmuna
¼ tl suolaa
noin 8–9 dl vehnä jauhoja

1. Liuota hiiva maitoon taikinakulhossa.
2. Sekoita jogurtti, voi, sokeri, kardemumma ja kananmuna joukkoon. Lisää suurin osa jauhoista ja vaivaa taikinaa huolellisesti. Lisää suola ja tarvittaessa jauhoja. Vaivaa kulhon laidasta irtoava, pehmeän kimmoisa taikina.
3. Kohota liinan alla 20–30 minuuttia.
4. Tee täyte. Hienonna suklaa ja sekoita se muiden aineiden kanssa.
5. Vaivaa taikinaa jauhotetulla työpöydällä ja jaa se neljään palaan. Kauli palat läpimitaltaan noin 25 cm kokoisiksi pyöreiksi levyiksi. Varmista, että saat irrotettua levyt alustasta. **Vinkki!** Leikkaa leivinpaperista läpimitaltaan 25 cm kokoinen ympyrä. Pane se kaulitun taikinan päälle ja leikkaa levy sen mukaisesti. Leivo ylijäävästä taikinasta pullia.
6. Siirrä ensimmäinen levy leivinpaperoidulle uunipellille. Levitä täytettä levyille. Jaa täyte siten, että se riittää yhteensä kolmelle levyille ja halutessasi pullien täytteeksi. Siirrä toinen levy päälle, levitä täytettä ja jatka kolmas kerros samoin. Pane lopuksi neljäs levy pinon päällimmäiseksi.

Täyte

80 g tummaa suklaata
125 g huoneenlämpöistä voita
¾ dl Dansukker Ruokokidesokeria
1 rkl kanelia jauhettuna
1 (luomu)appelsiinin kuori
3 rkl vastapuristettua appelsiinimehua
1 tl maissitärkkelystä

Voiteluun

kananmuna
+ tilkka vettä + veitsenkärjellinen suolaa

Koristeluun

Dansukker Rapeaa raesokeria

7. Leikkaa terävällä veitsellä 16 viiltoa, jotka ulottuvat levypinon ulkoreunasta noin 2 cm:n päähän levyjen keskipisteestä. **Vinkki!** Tee viillot aina vastakaisille puolille, niin saat jaettua taikinan samankokoisiksi sakaroiksi.
8. Tartu kahteen vierekkäiseen sakaraan ja kieritä ne toisistaan pois päin 2–3 kierrosta ja yhdistä päät. Jatka samaan tapaan kunnes kaikki sakarat on kieritetty.
9. Anna kohota liinan alla noin 45 minuuttia. Pane uuni lämpenemään 220 asteeseen.
10. Sekoita vesitilkka ja suola kananmunaan ja voitele leivonnainen. Ripottele raesokeria pinnalle. Paista uunin alaosassa noin 15–20 minuuttia. Anna jäähtyä ennen leikkaamista.



Chili-päärynähillo

Pikantti hillo juustotarjottimelle ja muuhun herkutteluun

n. 1 litra

1 kg kypsiä päärynöitä
(½ g sahamia)
4 rkl sitruunamehua
1 punainen chili
7 dl Dansukker Hillosokeria

1. Huuhtele, kuori ja halkaise päärynät. Poista siemenkodat ja leikkaa päärynät ohuiksi viipaleiksi. Laita päärynäviipaleet kattilaan sitruunamehun (ja saharmin) kanssa. Anna kiehua kansi päällä 5 minuuttia.
2. Huuhtele ja hienonna chili. Lisää chili ja hillosokeri kattilaan. Anna kiehua ilman kantta 10–15 minuuttia.
3. Kaada hillo puhtaisiin, kuumiin purkkeihin. Säilytä kylmässä. Tarjoa esim. juustojen tai hyvän leivän kera.

VINKKI: PARMESAANI-PIPARINÄKKÄRIT

Kaulitse itsetehty piparkakkutaikina (ks. ohje dansukker.fi) ohueksi ja leikkaa nauhoiksi. Voitele kananmunalla. Raasta parmesaania ja sekoita suolahiuhteita joukkoon. Ripottele seosta runsaasti piparien päälle. Paista 175-asteisen kiertoilmauunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä.



Focaccia

Uskomattoman kuohkea ja herkullinen!

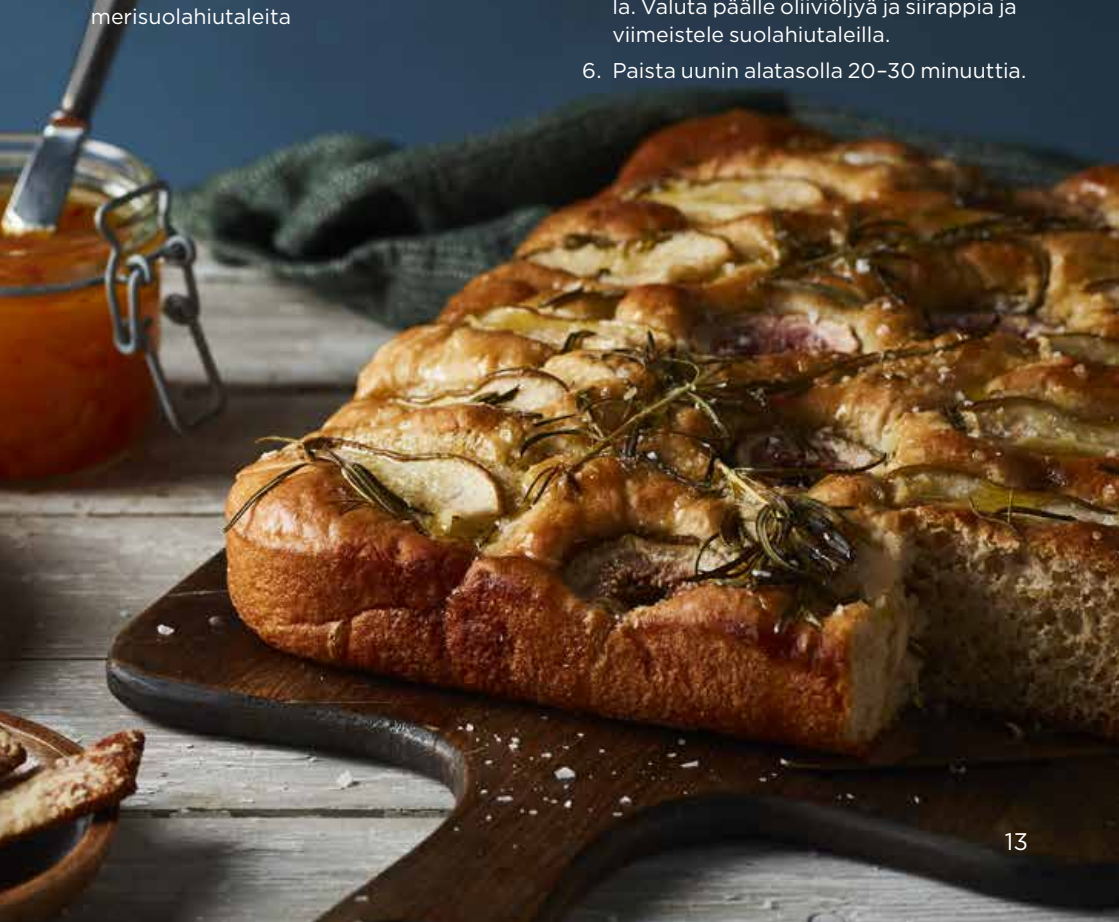
noin 20 palaa

25 g tuorehiivaa
4 dl huoneenlämpöistä vettä
½ dl oliiviöljyä
3 rkl Dansukker Leipäsiirappia
noin 8 dl vehnäjauhoja
1 ¼ tl suolaa

Pinnalle

1 päärynä
2 viikunaa
2 rosmariinin oksaa
oliiviöljyä
Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
merisuolahtaleita

1. Liuota hiiva veteen yleiskoneen taikinakulhossa. Lisää oliiviöljy, siirappi ja suurin osa jauhoista. Vaivaa taikinaa yleiskoneessa noin 5 minuuttia.
2. Lisää suola ja tarvittaessa jauhoja. Vaivaa taikinaa vielä noin 5 minuuttia. Taikina saa olla melko löysä.
3. Voitele vuoka (n. 25x30 cm) oliiviöljyllä ja kumoa taikina vuokaan. Sivele pintaan oliiviöljyä ja levitä/painele taikinaa kevyesti käsin. Peitä vuoka tuorekelmulla ja anna kohota 1 ½–2 tuntia. Mitä pidempi nostatusaika, sitä kuohkeampi ja maukkaampi focaccia.
4. Lämmitä kiertoilmauuni 175 °C:een.
5. Viipaloi päärynä ja puolita viikunat. Tee öljytyin sormin koloja taikinaan ja koristele hedelmillä ja rosmariininoksilla. Valuta päälle oliiviöljyä ja siirappia ja viimeistele suolahtaleilla.
6. Paista uunin alatasolla 20–30 minuuttia.



Puolukka- inkiväärikakku

*Hyödynnä syksyn puolukkasatoa
maistuvaan täytekakkuun*

10 annosta

Sokerikakkupohja

2 kananmunaa
2 dl Dansukker Siro- tai Ruokokidesokeria
1 dl kiehuvaa vettä
2 dl vehnä jauhoja
1 rkl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,5 tl neilikkaa
0,5 tl inkivääriä

Kostutus

n. 0,6 dl sokerilla ja sitruunalla maustettua vettä

Täyte

1,5 dl itse tehtyä puolukkahilloa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
3 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
1-2 tl tuoretta inkivääriä ohueksi raastettuna
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2-3 dl vispikermaa

Koristelu

3-4 dl kotimaisia pakastepuolukoita
3-4 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
TAI kakkukiille Dansukker
Hyytelösokerilla

1. Vatkaa huoneenlämpöiset kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Lisää kiehuva vesi vähitellen koko ajan vatkatun ja jatka vatkaamista pari minuuttia.
3. Yhdistä kuivat aineet ja lisää seos siivilän läpi muna-sokerivaahtoon kevyesti sekoittaen.
4. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhottettuun tasapohjaiseen kakkuvuokaan (halk. 23 cm). Paista uunin alaosassa 175 asteessa 25-30 minuuttia. Kumoa kypsä kakku.
5. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kahdeksi levyksi. Nosta pohjalevy tarjoilulautaselle ja kostuta se.



Vinkki!

*Tee puolukkahillo itse pakastepuolukoista.
Katso helppo ja nopea ohje dansukker.fi*

Levitä puolukkahillo päälle. Vaahdota kerma ja vatkaa tuorejuusto joukkoon. Mausta siirapilla, inkiväärillä ja vaniljasokerilla. Levitä vajaa $\frac{2}{3}$ täytteestä puolukkahillon päälle.

6. Nosta toinen kakkulevy päälle ja kostuta se. Levitä loput täytteestä kakun pinnalle (ja reunoille). Ripottele puolukat päälle. Valuta siirappia puolukoille juuri ennen tarjoilua tai viimeisteletä kaku kauniilla kakkukiilteellä.

Kakkukiille

1,5 dl vettä
0,75 dl Dansukker Hyytelösokeria

Katso helppo ja nopea ohje Hyytelösokeripakkauksesta.

Sivele kakkukiille jäisten marjojen pintaan.

Kakkukiille on mainio keino säilyttää pakastemarjat tuoreen ja kauniin näköisinä kakun päällä.



Joulun luotettava parivaljakko!

SUOMESSA
TEHTY!



SUOMALAINEN DANSUKKER TALOUSSOKERI on 100 % kotimaista juurikasokeria Säkylästä. Suomalaisten suosikkisokeri on myös joulukeittiön mainio yleissokeri.

DANSUKKER TUMMA SIIRAPPI 1 kg tulee Kirkkonummelta. Aromikas ja vahva siirappi, joka maustaa ja makeuttaa mm. piparitaikinat, saaristolaisleivät, maustekakut ja jouluiset laatikot.

Suomen Sokeri Oy
Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi
www.dansukker.fi



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)