

## Punainen sitrushillo

(noin 5 dl valmista hilloa)

### 250 g veriappelsiineja lohkoina

(= noin 500 g kuorellisia veriappelsiineja,

Huom! sitrusten kuorien paksuudessa on eroja)

### 250 g verigreippejä lohkoina

(= noin 500 g kuorellisia verigreippejä)

2 tl tuoretta inkivääriä raastettuna

250 g (3 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Leikkaa sitrushedelmistä molemmat päät pois. Aseta hedelmä tukevasti leikkuulaudalle toinen leikkuupinta tasoa vasten. Leikkaa kuori irti terävällä veitsellä niin, että myös uloin kalvo leikkaantuu irti. Ota hedelmä käteen ja irrottele pienellä veitsellä lohkot kalvoista. Laita sitruslohkot lävikköön ja valuta liiat mehut pois.
2. Mittaa sitruslohkot ja raastettu inkivääri kattilaan. Kuumenna ja lisää hillosokeri. Sekoita ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
3. Nosta kattila liedeltä ja kerää pinnalle mahdollisesti muodostunut vaahto pois lusikalla.
4. Purkita kuumana puhtaaseen purkkiin ja sulje kansi. Säilytä jääkaapissa.

## Vaniljainen appelsiinihillo

(noin 5 dl valmista hilloa)

### 250 g appelsiineja lohkoina

(= noin 500 g kuorellisia appelsiineja,

Huom! Sitrusten kuorien paksuudessa on eroja)

### 250 g veriappelsiineja lohkoina

(= noin 500 g kuorellisia veriappelsiineja)

1 vaniljatanko

1 reilunkokoinen rosmariinin oksa

250 g (3 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Leikkaa sitrushedelmistä molemmat päät pois. Aseta hedelmä tukevasti leikkuulaudalle toinen leikkuupinta tasoa vasten. Leikkaa kuori irti terävällä veitsellä niin, että myös uloin kalvo leikkaantuu irti. Ota hedelmä käteen ja irrottele pienellä veitsellä lohkot kalvoista. Laita sitruslohkot lävikköön ja valuta liiat mehut pois.
2. Laita sitruslohkot, halkaistu vaniljatanko ja rosmariini kattilaan. Kuumenna ja lisää hillosokeri. Sekoita ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
3. Nosta kattila liedeltä ja kerää pinnalle mahdollisesti muodostunut vaahto pois lusikalla. Poista hillosta rosmariininoksa (halutessasi irrota muutama neulanen ja jätä ne hillon joukkoon).
4. Purkita kuumana puhtaaseen purkkiin. Sulje kansi ja säilytä jääkaapissa.

**Dan  
Sukker**

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)

[www.facebook.com/IhanitseTehty](https://www.facebook.com/IhanitseTehty)

Lataa tästä Dansukker-appsi  
ja ihanat herkut puhelimeesi!



# Kevään parhaat herkkuhillot

**Dan  
Sukker**

[dansukker.fi](http://dansukker.fi)



## Herkkuhillot sitruksista ja pakastemarjoista

Sitruhedelmät ja pakastemarjat taipuvat hurmaaviksi hilloiksi ja makeiksi marmeladeiksi kotikeittiössä vähällä vaivalla. Erilaisia makuja mausteyhdistelmiä on hauska testata vaikka purkillinen kerrallaan.

### Dansukker Hillosokeri

Hillosokerin avulla saat hyvää, marjaisaa koti-hilloa helposti! Sisältää mm. marjojen ja hedelmien omaa hyyttelöivää ainetta, pektiiniä.



### Dansukker Hillo-marmeladisokeri

Hillo-marmeladisokerilla teet vähemmän makeaa ja kiinteämpää hilloa ja marmeladia. Helposti ja nopeasti.



\*\*\*\*\*

## Aprikoosi-punaherukkachutney

(noin 4 dl valmista chutneytä)

200 g kuivattuja aprikooseja  
200 g punaherukoita (pakaste)  
1 salottisipuli  
1 valkosipulinkynsi  
1 tl oliiviöljyä  
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
1 appelsiinin kuori ja puristettu mehu  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria rouhittuna  
½ dl omenaviinietikkaa  
1 dl Dansukker Hillosokeria

1. Hienonna aprikoosit veitsellä ja anna punaherukoiden hieman sulaa. Kuori ja hienonna sipulit. Lämmitä kattilassa oliiviöljyä ja lisää sipulit. Kuullota, kunnes sipulit ovat pehmenneet.
2. Lisää aprikoosit, punaherukat, raastettu inkivääri, raastettu appelsiinin kuori ja mehu sekä suola, mustapippuri ja etikka.
3. Kuumenna ja lisää sitten hillosokeri samalla sekoittaen. Keitä miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia.
4. Purkita puhtaisiin purkkeihin ja säilytä jääkaapissa.



## Sitruuna-päärynämarmeladi

(noin 4 dl valmista marmeladia)

200 g sitruunalohkoja kalvottomina (= noin 400 g kuorellisia sitruunoita)  
300 g kypsiä makeita päärynöitä kuorittuna ja kuutioituna (= noin 400 g kuorellisia päärynöitä)  
½ pkt (165 g) Dansukker Hillo-marmeladisokeria

1. Leikkaa sitruunoista molemmat päät pois. Aseta hedelmä tukevasti leikkuulaudalle toinen leikkuupinta tasoa vasten. Leikkaa kuori irti terävällä veitsellä niin, että myös uloin kalvo irtoaa. Ota hedelmä käteen ja irrottele pienellä veitsellä lohkot kalvoista. Laita sitruunalohkot lävikköön ja valuta liiat mehut pois. Kuori ja kuutioi päärynät.

2. Mittaa hedelmälohkot ja -kuutiot kattilaan. Kuumenna ja lisää hillo-marmeladisokeri. Sekoita ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Nosta kattila liedeltä ja kerää pinnalle mahdollisesti muodostunut vahto pois lusikalla.

3. Soseuta marmeladi sauvasekoittimella. Purkita kuumana puhtaaseen purkkiin ja sulje kansi. Säilytä jääkaapissa.



## Mansikka-anishillo

(noin 5 dl valmista hilloa)

500 g mansikoita (pakaste)  
1 tl aniksen siemeniä murskattuna  
250 g (3 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Laita kattilaan hieman sulaneet pakastemansikat sekä anis. Kuumenna, kunnes alkaa muodostua vesihöyryä. Lisää hillosokeri koko ajan sekoittaen.
2. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia välillä sekoitellen. Kerää vahto pois hillon pinnalta esim. lusikalla. Nosta kattila liedeltä.
3. Anna hillon jäähtyä hetki ja sekoittele muuttaman kerran jäähtymisen aikana. Purkita sitten puhtaisiin purkkeihin. Sulje hyvin ja säilytä jääkaapissa.

## Sitruunainen vadelma-mustikkamarmeladi

(noin 4 dl valmista marmeladia)

200 g mustikoita (pakaste)  
200 g vadelmia (pakaste)  
½ sitruunan mehu  
2 tl raastettua sitruunan kuorta  
135 g (1 ½ dl) Dansukker Hillo-marmeladisokeria

1. Mittaa kattilaan hieman sulaneet mustikat, vadelmat, sitruunan mehu ja kuoriraaste. Sekoita hillo-marmeladisokeri joukkoon.
2. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia välillä sekoitellen. Kerää pinnalle mahdollisesti muodostuva vahto pois lusikalla.
3. Purkita puhtaisiin purkkeihin ja säilytä jääkaapissa.

