



Dan  
Sukker

# MAISTUVAA JOULUA!

*Vihkonen täynnä herkullisia leivontareseptejä*





Parhaat  
joulureseptit  
[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)

## Joulun ihanat maut!



**Dansukker Tumma Siirappi** on tuonut joulun maun suomalaisille jo sukupolvien ajan. Tumma Siirappi syntyy yhä tänäänkin Kirkkonummella, missä Suomen Sokerin siirappimestarit valmistavat sitä suurella sydämellä.

Dansukker Tumman Siirapin täyteläinen, jäljittelemätön maku on peräisin sokeriruo'osta. Tumma Siirappi on joulupipareiden tärkeä ainesosa ja antaa herkullista makua ja mehevyyttä niin maustekakkuihin kuin joululaatikoihin – ja paljon muuhun! Kokeile Tummaa Siirappiamme pullataikinaan, tai keitä siitä samettisen pehmeä kiuski. Yhtä kaikki herkkuja, jotka vievät kielen!

Olemme koonneet Sinulle tähän vihkoseen hurmaavia leivonta-ohjeita maistuvaan jouluu.

Herkullista joulua!

Toivottaa   
Suomen Sokerin väki

# Leivo joulutunnelma

Näin siirappia mainostettiin 1950-luvulla  
- maustekakku ja piparkakut olivat suosikkeja jo silloin!

Nuoremmille leipojille tiedoksi, että Dansukker Tumma  
Siirappi tunnettiin aikoinaan Taloussiirapin nimellä.

## näihin herkkuihin Te tarvitsette SIIRAPPIA

Juuri siirappi antaa pi-  
parkakuille, mausteka-  
kuille, pikkuleiville sen  
oikean, täyteläisen her-  
kullisen maun - varsin-  
kin nyt kun Te saatte  
kauppialtanne laadul-  
taan entistäkin parem-  
paa Taloussiirappia.



### Leipokaa tänä jouluna

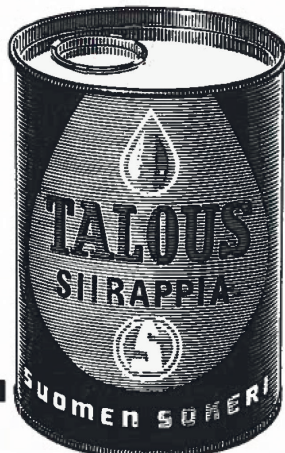
#### MAUSTEKAKKU

1 1/2 dl Kisa-sokeria  
1 1/2 dl Taloussiirappia  
2 munaa  
125 g voita tai margariinia  
1 1/2 dl kylmää vahvaa kahvia  
1 dl korintteja  
1 rkl kanelia  
1/2 tl neilikkaa  
1 tl soodaa  
4 1/2 dl vehnäjuuhoja (225 g)  
Sokeri, siirappi ja keltuaiset  
vatkataan kuohkeaksi. Voi tai  
margariini lisätään sulana vuo-  
rotellen kahvin kanssa. Maus-  
teet, korintit ja sooda sekoite-  
taan jauhoihin ja lisätään tai-  
kinaan. Viimeksi lisätään vaah-  
doksi vatkatut valkuaiset. Pais-  
tetaan voidellussa korppujauho-  
tetussa rengasvuossa miedossa  
lämmössä (150-200°) 1 tunnin  
ajan.

#### SIIRAPPIPARKAKKUJA

3 dl Taloussiirappia  
1 dl Kisa-sokeria  
1 tl kardemummaa  
1 tl kanelia  
1/2 tl neilikkaa  
1 tl pomeranssikuoria  
1 1/2 dl sulatettua margariinia  
2 munaa  
1/2 dl kermaa  
1 1/2 tl soodaa  
1 tl hienoja vehnäjuuhoja  
Siirappi kiehautetaan ja vaiva-  
taan hyvin. Sokeri, mausteet,  
sulatettu margariini, vatkatut  
munat, kermaan liotettu sooda  
ja vehnäjuuhot hämmennetään  
sekaan. Seuraavana päivänä  
taikina kaulitaan ja muotilla  
otetaan pieniä kakkuja, jotka  
paistetaan tavallisessa uunin  
lämmössä.

1 kg:n ja 400 g:n tölkeissä



Käyttäkää Tekin juhlaherkkuihin  
entistä parempaa Taloussiirappia



## Mehevä puolukka-piparkakku

### Vatkattu puolukkapanacotta

100 g puolukoita  
2 dl kermaa  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

### Pehmeä piparkakku

3 kananmunaa  
2 dl Dansukker Fariinisokeria  
1 1/2 dl rypsiöljyä  
2 dl vehnä jauhoja  
1 1/2 tl kanelia  
1/2 tl inkivääriä  
1/2 tl neilikkaa  
1/2 tl soodaa  
1/4 tl suolaa

### Kostutus

3/4 dl maitoa

### Kuorrutus

200 g smetanaa  
1/2 dl Dansukker Fariinisokeria

### Koristeluun

Dansukker Tummalla Siirapilla  
leivottuja piparkakkuja  
puolukoita

  
Piparkakkujen  
ohje seuraavalla  
aukeamalla.  






Soseuta puolukat tehosekoittimella. Sekoita kerma ja hyytelösokeri Multi kattilassa, kuumenna kiehuvaksi ja keitä 2-3 minuuttia. Lisää puolukkasose ja keitä vielä 1-2 minuuttia. Anna jäähtyä. Peitä kelmulla ja anna olla jääkaapissa yön yli.

Vatkaa munat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita öljy joukkoon. Sekoita keskenään kuivat aineet ja kääntele munavaahtoon.

Kaada taikina voideltuun, leivitettyyn vuokaan (ø 18 cm). Paista 175-asteisen uunin alatasolla 35-40 minuuttia.


Anna kakun jäähtyä hetki ja kumoa ritilälle. Peitä leivinliinalla.

Vatkaa pannacotta. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Aseta alin pohja tarjoiluvadille, kostuta ja levitä päälle puolet pannacotasta. Tee samoin seuraava kerros. Nosta lopuksi kakun kansiosa päälle ja kostuta.

Vatkaa kuorrutuksen ainekset. Sivele ohut kerros kuorrutusta kakun ympärille ja kiinnitä piparkakut juuri ennen tarjoilua. Levitä loput kuorrutteesta kakun päälle ja koristele puolukoilla.



Upea kakku  
jouluiseen  
kahvipöytään!

A collection of gingerbread cookies in various shapes (stars, hearts, triangles) decorated with white and pink icing, chocolate chips, and pink sprinkles. One star-shaped cookie has a blue circle drawn on it.

Mausteiset piparit:  
käytä mausteina  
3 tl kanelia, 1,5 tl inkivääriä,  
1 tl neilikkaa  
ja 1 tl kardemummaa.

## Helppo pipariresepti

1 dl Dansukker Tummaa siirappia  
1 dl Dansukker Taloussokeria  
2 tl kanelia  
1 tl inkivääriä  
1 tl neilikkaa  
125 g voita tai margariinia  
1 kananmuna  
4,5–5 dl vehnä jauhoja  
1 tl soodaa

*Kiehauta siirappi, sokeri ja mausteet. Lisää rasva ja hämmennä, kunnes se on sulanut. Anna jäähtyä haaleaksi.*

*Sekoita sooda huolellisesti vehnä jauhoihin. Sekoita kananmuna siirappiliemeen, lisää jauhoseos. Sekoita hyvin.*

*Peitä taikina kelmulla ja anna kovetua jääkaapissa mielellään yön yli.*

*Taikinan määrä on 700 g. Halutesasi suuremman määrän pipareita tee taikina kaksinkertaisena.*

### Piparien leivonta:

*Kauli taikina jauhotetulla leivinpöydällä 2–4 mm levyksi. Ota taikinasta muotilla pipareita ja nosta ne leivinpaperoidulle pellille.*

*Paista 200-asteisessa uunissa 7–12 minuuttia piparien paksuudesta ja koosta riippuen. Anna jäähtyä ja koristele luomuksesi Dansukker tomusokereilla.*

## *Kova ja kestävä piparikuorrutus*

1 kananmunan valkuainen  
n. 3 dl Dansukker Tomusokeria tai  
Mansikanmakuista tomusokeria  
3-5 tippaa sitruunamehua  
tai etikkaa  
(elintarvikeväriä)

*Erota valkuainen huolellisesti keltuaisesta. Vatkaa valkuainen kevyesti. Lisää sitruunamehu tai etikka ja valitsemaasi tomusokeria, kunnes saat pursotettavan kuorrutuksen.*

*Pane kuorrutuseos voipaperitötteröön tai minigrip-pussiin. Sulje ja leikkaa pussin kulmaan pieni reikä. Pursota ja koristele piparit. Anna kuivua.*





## Mureat joulukeksit

noin 120 kpl

- 2 dl manteleita
- 200 g huoneenlämpöistä voita
- 1 1/2 dl Dansukker Fariinisokeria
- 1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
- 2 tl kanelia
- 2 tl inkivääriä
- 1 tl kardemummaa
- 1 tl neilikkaa
- 1 tl soodaa
- 2 dl perunajauhoja
- 3 1/2 dl hienoa gluteenitonta jauhoseosta  
(esim. Semper fin mix)

### Koristeluun

75 g gluteenitonta tummaa suklaata

*Kaltaa, kuori ja rouhi mantelit.*

*Sekoita keskenään voi, fariinisokeri ja siirappi. Lisää joukkoon mausteet ja mantelirouhe.*

*Sekoita keskenään sooda, perunajauhot ja gluteenittomat jauhot. Lisää taikinaan ja sekoita tasaiseksi.*

*Pane taikina jääkaappiin noin 20 minuutiksi. Jauhota leivinalusta kevyesti perunajauholla. Jaa taikina kahteen osaan ja pyöritä ne tangoiksi. Kääri kelmuun ja pane pakastimeen noin puoleksi tunniksi.*

*Leikkaa tangot hyvin ohuiksi viipaleiksi ja pane leivinpaperoituille pelleille. Paista 175°C:ssa uunin alatasolla noin 10-12 min. Anna jäähtyä.*

*Sulata suklaa ja koristele keksit.*

Gluteeniton  
herkku





## Karamellisoitu siirappikakku

5 kananmunaa  
2 dl Dansukker Fariinisokeria  
1 1/2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
6 dl vehnäjauhoja  
2 tl piparkakkumaustetta  
1 tl leivinjauhetta  
150 g voita  
1 dl kermaa

**Karamellikuorrute**  
1/2 dl Dansukker Taloussokeria  
1 dl Dansukker Vaaleaa  
Luomusiirappia

**Koristeluun**  
rosmariinin oksia ja  
punaisia nonparelleja

Koristele halutessasi  
rosmariinin oksilla  
ja nonparelleilla

*Voitele ja leivitä vähintään 2 litran kahvikakkuvuoka. Vatkaa huoneenlämpöiset kananmunat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Jatka vatkaamista keskiteholla ja lisää siirappi.*

*Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata voi. Lämmitä kerma kädenselämpöiseksi.*

*Siivilöi jauhoseosta muutamassa erässä munavaahtoon, lisää välissä kerma. Lisää loppuvaiheessa voisula ja loput jauhot. Sekoita tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan.*

*Paista 175-asteisen uunin alatasolla noin 40 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia ja kumoa tarjoiluvadille. Anna jäähtyä.*

*Mittaa kuorrutteen ainekset kattilaan. Kuumenna niin, että sokeri alkaa liueta. Keittele seosta noin 4-5 minuuttia koko ajan sekoitellen. (Seos tummuu hieman, mutta varo polttamasta sitä.) Karamelli on valmis, kun pieni määrä seosta pitää kylmällä lautasella muotonsa. Jäähdytä 5-10 minuuttia ja valuta kakun päälle. Koristele halutessasi.*



## *Siirappikinuski-puolukkatorttu*

200 g voita tai margariinia  
100 g maustamatonta tuorejuustoa  
(rasvaa 20–22 %)  
1 1/2 dl Dansukker Tummaa Siirappia  
1 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
4 kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
1 dl perunajauhoja  
1 1/2 tl leivinjauhetta  
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
maustemittallinen suolaa

**Siirappikinuski**  
2 dl kuohukermaa  
1 1/2 dl Dansukker Tummaa Siirappia  
2 kanelitankoa

**Pinnalle**  
puolukoita

**Koristeluun**  
syötäviä kukkia ja mintunlehtiä





Voitele ja leivitä tasapohjainen kakkuvuoka (ø 25-27 cm).

Valmista taikina huoneenlämpöisistä aineksista. Vatkaa rasva, tuorejuusto, siirappi ja ruokokidesokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan vatkatuen. Yhdistä kuivat aineet ja lisää seos vaahtoon huolellisesti sekoittaen pohjaa myöten. Kaada taikina vuokaan, tasoita pinta.

Paista 180-asteisessa uunissa 25-30 minuuttia. Kokeile kypsyyttä keskikohdasta cocktailtikulla ennen uunista ottamista.

Jäähdytä hetki ja kumoa kakku tarjoiluvadille.

Mittaa kinuskin ainekset kattilaan. Kuumenna kiehuvaan sekoitellen ja anna poreilla miedolla lämmöllä noin 10-15 minuuttia, sekoita silloin tällöin. Poista kanelitangot, jäähdytä kinuski huoneenlämpöiseksi ja levitä se jäähtyneen kakun päälle.

Säilytä kakku jääkaapissa, ota huoneenlämpöön 30 minuuttia ennen tarjoamista ja ripottele kohmeiset puolukat kinuskin päälle. Koristele halutessasi syötävillä kukilla ja mintun lehdyillä.





# Taateli-mascarponekakkuset

16–18 kpl

- 1 pkt (200–250 g) kivettömiä taateleita  
1 1/2 dl vettä
- 1 dl Dansukker Tummaa Siirappia  
150 g margariinia tai voita  
4 dl vehnä jauhoja  
1 dl mantelijauhetta
- 1 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
2 tl jauhetta kanelia  
1 1/2 tl leivinjauhetta  
2 kananmunaa  
1 prk (200 g) kermaviiliä

## Kuorrutus

- 250 g mascarponea  
Dansukker Tummaa Siirappia  
puolukoita  
kokonaisia manteleita

*Voitele muffinipellin vuoat tai käytä jämäköitä muffinivuokia tai alumiinifoliovuokia (à 1,1 dl).*

*Pilko taatelit kattilaan, lisää vesi ja siirappi. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua hiljaa poreillen noin 3 minuuttia kunnes taateliseos näyttää kiisselimäiseltä. Lisää paloiteltu rasva joukkoon. Sekoita ja anna jäähtyä haaleaksi.*

*Sekoita kuivat aineet, mausteet ja leivinjauhe.*


*Sekoita kananmunat ja kermaviili, lisää seos kuivien aineiden joukkoon yhdessä taateli-rasva-seoksen kanssa hyvin sekoittaen.*

*Annostele taikina vuokiin, jätä noin 1 cm:n verran kohoamisvaraa. Paista 200-asteisessä uunissa 25–30 minuuttia.*

*Jäähdytä hetki ja irrota kakkuset vuoista tasaiselle alustalle. Jäähdytä.*

*Sekoita mascarponeen rakenne sileäksi ja annostele se kakkusille. Viimeistele kuorrutus puolukoilla ja kokonaisilla manteleilla. Halutessasi valuta siirappia mascarponeen päälle juuri ennen tarjoilua.*





Ihanan  
mehevä taateli-  
siirappitäyte!

## Taateli-vaniljakierteet

24 kpl

5 dl maitoa  
50 g hiivaa  
2 tl suolaa  
1 1/2 dl Dansukker Tummaa Siirappia  
1 rkl hienonnettua kardemummaa  
15–16 dl vehnä jauhoja  
150 g voita tai margariinia  
huoneenlämpöisenä

### Täyte

1 pkt (250 g) kivettömiä taateleita  
1 dl Dansukker Tummaa Siirappia

1 1/2 dl vettä  
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria  
125 g voita tai margariinia  
huoneenlämpöisenä

### Voiteluun

1 kananmuna

### Pinnalle

5 dl Dansukker Tomusokeria  
1/2 dl sitruunasta puristettua mehua  
1–2 luomusitruunan kuoriraaste

Tee pullataikina huoneenlämpöisistä raaka-aineista. Liuota hiiva 37-asteiseen maitoon, lisää suola, siirappi ja kardemumma. Lisää 2/3 jauhoista ja vatkaa taikinaa voimakkaasti hyvän sitkon aikaansaamiseksi. Lisää pehmeä rasva ja loput jauhot. Alusta kimmoisa, kulhon reunasta irtoava taikina. Peitä ja kohota lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.

Pilko taatelit kattilaan. Lisää siirappi ja vesi. Keitä 3–5 minuuttia, kunnes taateliseos näyttää kiisselimäiseltä. Kaada seos laakeaan astiaan ja jäähdytä. Lisää vaniljasokeri ja pehmeä rasva hyvin sekoittaen joukkoon.

Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle työpöydälle ja jaa se kahteen osaan. Kauli palat suorakaiteen muotoisiksi levyiksi

(noin 50x35 cm). Levitä täyte puolelle taikinalevylle pystysuunnassa. Taita täytteetön puoli täytteen päälle. Leikkaa levystä 12 nauhaa terävällä veitsellä tai pizzaleikkurilla. Kiepauta nauhat kierteelle, pyöräytä pulliksi ja siirrä ne leivinpapperoiduille pelleille. Peitä ja kohota.

Voitele kohonneet pullat rikkivispattulla kananmunalla. Paista uunin keskiosassa 220 asteessa 12–14 minuuttia, paistoaika riippuu pullien koosta.

Sekoita tomusokeri ja sitruunamehu, siirrä kuorrute pursotinpussiin ja koristele jäähtyneet pullat.

Ripottele sitruunankuoriraastetta kuorrutteen päälle.





## Kanelijuustokakku

16 annosta

### Pohja

150 g Bastogne-keksejä (13 kpl)  
60 g voita

### Täyte

1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
2,5 dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta  
2 rkl luomuycyloninkanelia  
4 liivatelehteä  
n. 3 rkl vettä

### Koristeluun

Dansukker Tummalla siirapilla  
leivottuja piparkakkuja  
kanelitankoja  
suklaamanteleita  
Dansukker Tomusokeria

*Pingota leivinpaperi irtopohjavuoaan  
(ø 21-22 cm) pohjalle.*

*Sulata voi. Murskaa keksit esim. tehosekoittimes-  
sa hienoksi murskeeksi, lisää voisula ja sekoita  
seos tasaiseksi. Painele seos irtopohjavuoaan  
pohjalle. Nosta jääkaappiin kovettumaan.*

*Laita liivateet kylmään veteen likoamaan.*

*Sekoita siirappi, tuorejuusto ja kaneli vispilällä  
tasaiseksi seokseksi. Vaahdota vaniljakastike  
toisessa kulhossa.*

*Purista vesi liivateista ja liuota ne kuumaan  
vesitilkkaan. Valuta seos ohuena nauhana  
tuorejuustomassaan samalla sekoittaen. Lisää  
vaahdotettu vaniljakastike varovasti sekoittaen  
joukkoon, sekoita tasaiseksi.*

*Kaada täyte kovettuneen pohjan päälle vuokaan  
ja tasoita pinta. Peitä vuoka ja nosta jääkaap-  
piin muutamaksi tunniksi tai yön yli.*

*Siirrä kakku tarjoiluvadille ja koristele pipa-  
reilla, kanelitangoilla, suklaamanteleilla ja  
tomusokerilla.*

# Tämän vihkosen resepteissä on käytetty seuraavia Dansukker-tuotteita:

## **Dansukker Tumma Siirappi**

Suomalaisten suosikkisiirappi. Pipareiden ja muiden herkkujen tärkeä ainesosa.

## **Dansukker Vaalea Luomusiirappi**

Täyteläinen, lempeästi voitofeelta maistuva siirappi.  
Maistuu jälkiruokakastikkeena myös sellaisenaan!

## **Dansukker Fariinisokeri**

Kostea, tumma sokeri tuo aromikasta makua leivonnaisiin.  
Muista myös joulusima!

## **Dansukker Ruokokidesokeri**

Siroteltava tumma kidesokeri sopii myös koristeluun.

## **Dansukker Hyytelösokeri Multi**

Kasvipohjainen hyytelömissokeri pehmeisiin kakkutäytteisiin.  
Ei sisällä liivatetta.

## **Dansukker Tomusokeri**

Tuttu koristelusokeri viimeistelee joulutortut ja muut leivonnaiset.

## **Dansukker Vaniljasokeri**

Aromikas maustesokeri leivonnaisiin ja jälkiruokiin.

## **Dansukker Taloussokeri**

Maaillman ainoa, 100 % suomalainen kidesokeri.  
Valmistettu kotimaisista sokerijuurikkaista.



**Dansukker**

Suomen Sokeri Oy

02460 Kantaavik

Kuluttajapalvelu:

pub. 0800 0 4400 (klo 12–15)

kuluttajapalvelu@dansukker.fi

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

 [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)