

The logo for Dan Sukker, featuring the brand name in a stylized blue script font with a red circular icon containing a white cross-like symbol to the right.

Dan
Sukker

Omena TAIPUU MONEKSI

Ota mukaan
maistuvat reseptit!



Maistuva hillo, joka sopii niin puuron, jäätelön kuin juustojen kanssa.



Muhkean mehevä herkku, joka maistuu sellaisenaan tai hillon & juuston kera.



Punainen omenahillo

noin 5 dl

500 g kuorittuja omenoita kuutioina

½ dl vettä

½ raakaa punajuurta kuorittuna *

3 dl Dansukker Hillosokeria

1. Pane omenakuutiot, vesi ja punajuuri kattilaan. Mausta halutessasi (ks. alla). Kuumenna ja keitä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia.
2. Lisää hillosokeri, kuumenna uudelleen kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 15 minuuttia. Sekoita silloin tällöin. Keittoaika riippuu omenoiden palakoosta ja hedelmälihan kiinteydestä.
3. Poista punajuuren puolikas (ja isot mausteet), jäähdytä hilloa runsas vartti ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

* *Pala punajuurta antaa hillolle kauniin punaisen värin.*

MAUSTAMISVINKKEJÄ:

- kanelitanko
- vaniljatanko
- pari tuoretta rosmariinin tai timjamin oksaa
- 1-2 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
- ½-1 sitruunan raastettu kuori ja/tai mehu
- kardemummaa
- tähtianiksia
- loraus konjakkia tai calvadosia keittämisen lopuksi

Omenaleipä

12 viipaletta

4 ½ dl vehnä jauhoja

1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

2 tl soodaa

2 dl Dansukker Fariinisokeria

1 ½ dl kuivattuja karpaloita tai kokonaisia pähkinöitä (cashew, saksan tai pekaani)

1 tl kanelia

½ tl suolaa

150 g voita tai margariinia sulatettuna

2 kananmunaa

1 dl maustamatonta jogurtta tai maitoa

6-7 dl karkeaa omenaraastetta

1. Siivilöi vehnä jauhot, vaniljasokeri ja sooda sekoituskuuhon. Lisää fariinisokeri, karpalot tai pähkinät, kaneli ja suola joukkoon, sekoita hyvin. Lisää seuraavaksi rasvasula, kananmunat ja jogurtti tai maito hyvin sekoittaen. Lisää lopuksi omenaraaste taikinaan. Anna taikinan turvota 15 minuuttia.
2. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele tai leivinpaperoi leipävuoka (24 x 10 cm, reunan korkeus 7 cm). Kaada levännyt taikina vuokaan ja paista uunissa noin 60 minuuttia. Kokeile kypsäys cocktailtikulla omenaleivän paksuimmasta kohdasta. Jäähdytä 10 minuuttia ja kumoa.
3. Tarjoa jäähtynyt omenaleipä esim. omppu-chilihillon ja briejuuston kanssa.

Omenaruusutorttu

6 annosta

Taikina

- 100 g voita tai margariinia
- 1 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 pieni kananmuna
- 2 ¼ dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Täyte

- 150 g rahkaa
- ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 100 g ranskankermaa
- 1 pieni kananmuna

Omenaruusut

- 2 limetin mehu
- 2 rkl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- ½ tl kanelia
- 1-2 isoa punaista omenaa

Pinnalle

Dansukker Siro erikoishienoa sokeria ja kanelia tai Dansukker Tomusokeria

1. Vaahdota huoneenlämpöinen rasva ja sokeri vaaleaksi. Lisää kananmuna hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut, siivilöidyt jauhot ja vaniljasokeri vaahtoon. Voitele torttuvuoka ø 19 cm, reuna 5 cm. Levitä taikina tasaisesti vuolan pohjalle ja reunaan. Laita vuoka jääkappiin tai pakastimeen vartiksi.

Houkutteleva rahkatorttu hurmaa ulkonäöllään ja maullaan.



2. Kuumenna uuni 170 asteeseen. Sekoita täytteen aineet. Kaada täyte pohjan päälle vuokaan. Paista uunin alaosassa 30-35 minuuttia.
3. Sekoita limettimehu, sokeri ja kaneli mikrouunin kestävässä kulhossa. Halkaise pestyt omenat, poista siemenkodat ja leikkaa omenat noin 1 mm:n viipaleiksi ja laita viipaleet kulhoon. Kypsennä omenaviipaleet taipuisiksi mikron täydellä teholla 1,5-2 minuuttia. Kypsennysaikaa vaikuttaa mikron teho ja viipaleiden paksuus. Jäähdytä ja kokoa viipaleista ruusuja, aseta ruusut kranssin muotoon tortun päälle. Ripottele hiukan sokeria ja kanelia tai tomusokeria ruusujen päälle.

Ompu-chilihillo

noin 1 litra

- 1 kg kuorittuja omenoita pilkottuna
- 2-4 punaista chiliä
- ½ dl vettä
- 500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Halkaise chilit, poista siemenet ja silppua puolikkaat. Laita omenat ja vesi kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes omenapalat pehmenevät ja soseuta ne. Sekoita chili ja hillosokeri soseeseen, kuumenna kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 15 minuuttia. Sekoita silloin tällöin.
2. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.



Pikantti omenahillo, johon chili tuo sopivasti potkua.



Herkullinen gluteeniton leivonnainen, joka maistuu kaikille!

Maistuva kaneli-omenakakku (gluteeniton)

16 palaa

1 pkt (330 g) Dansukker Kanelisokeria

4 (720 g) isoa omenaa

2 limettä

250 g voita tai margariinia

4 kananmunaa

3 ¼ dl gluteenitonta jauhoseosta (Sunnuntai)

2 tl Dansukker Vaniljasokeria

2 tl leivinjauhetta

Omenoille

½ dl Dansukker Tummaa Siirappia tai

Dansukker Cane Syrup Ruokosokerisiirappia

25 g jääkaappikylmää voita tai margariinia

Pinnalle

Dansukker Tomusokeria

1. Leikkaa kuoritut ja poratut omenat sentin viipaleiksi. Ota pyöreät kantaviipaleet ja raasta ne karkeaksi. Laita tasakokoiset omenaviipaleet laakeaan pannuun. Ripottele 1 dl kanelisokeria päälle ja valuta limetin puolikkaista puristettu mehu (¾ dl) pannuun. Kuumenna kiehuvaaksi, laita kansi päälle, alenna lämpötila minimiin ja kypsennä 2–3 minuuttia. Käänteile omenaviipaleita pari kertaa kypsennyksen aikana. Jäähdytä.

2. Valmista kakkutaikina huoneenlämpöisistä aineksista. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Pingota leivinpapery irtopohjavuokaan (Ø 26–28 cm) ja voitele vuoaan reuna.

3. Vaahdota rasva ja loput kanelisokerista. Lisää kananmunat yksitellen, koko ajan vatkatun, rasva-kanelisokerivaahtoon. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet joukkoon. Pyöräytä karkea omenaraaste viimeisenä taikinaan lastalla. Kaada taikina vuokaan, tasoita pinta. Asettele omenaviipaleet taikinan päälle limittäin. Sekoita pannussa oleva liemi ja siirappi keskenään ja valuta se omenaviipaleille. Höylää rasva ohuiksi lastuiksi omenaviipaleille.

4. Paista uunissa noin 60 minuuttia. Kokeile kakun kypsyys cocktailtikulla kakun keskeltä ennen uunista pois ottoa. Jäähdytä, siivilöi pinnalle ohut kerros tomusokeria. Tarjoa sellaisenaan tai jäätelön kanssa.

VINKKI! Valmista kakku levynä (24 palaa): levitä taikina voidellulla leivinpaperyllä vuorattuun uunipannuun (n. 32 x 42 cm). Käytä täytteeseen 5 omenaa (900 g) Paista 180 °C noin 30 min.

Voit tehdä kakun jo paria päivää etukäteen, säilytä jääkaapissa. Kakku sopii hyvin myös pakastettavaksi.



Suomen Sokeri Oy, Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu, puh. 0800 0 4400 (klo 12–15), kuluttajapalvelu@dansukker.fi
Lisää maukkaita omenareseptejä dansukker.fi