



Kõrvitsasupp

- 2 spl toiduõli
- 1 spl karripulbrit
- 2 tl Dansukkeri Fariinsuhkrut
- 500 g kuubikuteks lõigatud kõrvitsa viljaliha
- 1 hakitud sibul
- 1 liiter juurviljapuljongit
- soola, pipart
- 2 dl köögikoort
- 1 dl ribadeks lõigatud porrut
- 1 ribadeks lõigatud paprika
- 1 ribadeks lõigatud porgand

Kuumutage paksupõhjalises keedunõus toiduõli. Lisage karri ja fariinsuhkur, kõrvits ja sibul ning praadige kergelt läbi. Lisage puljong, katke keedunõu kaanega ning keetke madalal kuumusel u 20 minutit. Tõstke kõrvits ja sibul koos vähese puljongiga eraldi nõusse ning püree-riige. Valage püree tagasi keedunõusse, lisage köögikoort ning kuumutage uuesti madalal kuumusel. Maitses- tate soola ja pipraga. Jaotage supp taldrikutesse ning kaunistage porru-, paprika- ja porgandiribadega.

Kondisaiad

- 25 g värsket pärm
- 1 dl piima
- 5 dl vett
- 2 spl Dansukkeri Leivasiirupit
- 2 dl kaerakliisid
- 2 riivitud küüslauguküünt (võib ka välja jätta)
- 9–10 dl Manitoba jahu või tugevat saiajahu
- 2 tl soola
- tööpinnale puistamiseks jahu

Murendage kausis pärm, lisage piim ja segage, kuni pärm on lahustunud. Lisage vesi, siirup, kaerakliid ja küüslauk ning seejärel vähehaaval jahu. Lisage sool ja sõtkuge veel veidi. Jätke tainas kaheks tunniks kerkima, asetage seejärel tööpin- nale ning jagage kaheks võrdseks osaks. Vormige mõlemast osast u 15 x 30 cm ristkülik. Lõigake see ribadeks ja asetage ribad küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile. Vormige ribade otsad kondi- otstekujuliseks (venitage diagonaalis pisut laiemaks). Jätke ahjuplaadile veel tunniks kerkima. Pintseldage „kondid” veega üle ja küpsetage ahju keskmises osas u 10 mi- nutit 250 kraadi juures. Laske traatrestile laotatult jahtuda.

Dracula hambad

- 2 spl Dansukkeri Heledat siirupit
- 2 tl värskelt pressitud sidrunimahla
- 2 kg punaseid õunu
- 20 kooritud mandleid

Segage omavahel siirup ja sidrunimahl. Lõigake õun neljaks sektoriks. Lõigake iga sektori koorepoolsest osast välja õunatükk, et moodustuks suu. Pintseldage sektorite külgi siirupiseguga. Poolitage mandlid ning suruge need „õunasuhu” hammasteks.



www.dansukker.com

**Dan
Sukker**