

Õunamarmelaad rosmariiniga

0,5 l suhkruta õuna täismahla
2 sidruni mahl ja riivitud koor
1 pk Dansukkeri Moosisuhkrut 1+3
kimp rosmariini

Segage kõik komponendid potti, ajage keema, alandage kuumust keemise piirini. Keetke 10–15 minutit. Eemaldage vajadusel vaht. Eemaldage ürdid ja valage puhastesse soojadesse purkidesse, sulgege purgid ja säilitage jahedas.

Sobib liharoogadega, ulukilihaga, maksatoitudega.



Õunamoos tüümianiga

u 1 l
Koostisained
1 kg õunu
1 dl vett
6 dl Dansukkeri Moosisuhkrut
tüümiani

Koorige õunad ja eemaldage südami-
kud. Tükeldage või viilutage õunad.
Keetke õunad vees pehmeks. Klappige
pudruks. Lisage suhkur ja laske segades
keema. Maitsestage värske või kuivata-
tud tüümianiga. Valage moos soojadesse,
hoolikalt pestud purkidesse. Sulgege purgid.
Säilitage külmas.

Tüümiani võite asendada ka mündi või riivitud mädarõikaga. Moosi võib ka esialgu maitsestamata jätta ja teha seda hiljem mitmes järgus.

Moosisuhkur on mõeldud koduhoidiste valmistamiseks. Selle abil on lihtne ja mugav valmistada sobiva konsistentsiga hästisäilivat moosi. Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Moosisuhkur sisaldab lisaks kristallsuhkrule ka moosi paksendavat puuviljapektiini ning säilivusaega pikendavat kaaliumsorbaati.

Moosisuhkur 1+3 on alternatiiv neile, kes soovivad väiksema suhkrusisaldusega moose ja keediseid. Moosisuhkur 1+3 toimib samamoodi nagu tavaline moosisuhkur ning tagab hea moosi konsistentsi ja pika säilivusaaja. Kasutage 1 kg marjade jaoks üks pakk (330 g) moosisuhkrut 1+3. Laske kaks minutit keeda ja moos ongi valmis! Usaldusväärne tulemus lihtsalt ja kiirelt.



**Dan
Sukker** 

www.dansukker.com



Muscovado-õunad

2 suurt või 4 väikest õuna
2 spl võid
1/2 dl Dansukkeri Tumedat
Muscovadot
1 tl jahvatatud kaneeli
2 spl konjakit*

Serveerimiseks
kergelt vahustatud koort

Koori õunad, puhasta ja lõika sektoriteks. Sulata pannil või. Lisa suhkur, kaneel ja konjak. Küpseta õunasektorid pehmeks, serveeri kohe vahukoorega.

Alkoholivaba versioon: asenda konjak täismahlagaga.

Tume Muscovado Suhkur pärineb Mauritiuse saarelt ja seda toodetakse suhkruroost. Suhkrut töödeldakse võimalikult vähesel määral, et säilitada naturaalsel suhkruroo aroomi ja värvi. Tume Muscovado sisaldab sellisel määral melassi, et suhkru maitstes on aimata lagritsat. Sobib hästi kasutamiseks kastmetes, marinadides, chutney-des, šokolaadikookides, šokolaadijookides ning jäätises.



Dan 
Sukker

www.dansukker.com