



## FIND DEN BEDSTE BRUNKAGE

■ Halvbrankede og kikseagtige brunkager skuffer testpanelet. Dog skiller én sig ud: Alle tre dommere er nemlig enige om

at give vinderbrunkagen seks stjerner. Se, hvilken julesmåkage der triumferer, på Testuniverset.dk eller i vores gratis app.



# Dyr bagervaniljekrans skuffer fælt

**Kirsten og Jesper fra 'Den store bagedyst'** er gæstedommere og kårer Irmas og Rema 1000's vaniljekrans som vindere. To dyre bagerier skuffer

**SØNDAGSAVISEN**  
Louise A. Poulsen  
lap@sondagsavisen.dk

Op mod en million danskere har hver onsdag set dem trylle med mørdej, mousse, ganache og glace i sidste sæson af 'Den store bagedyst' på DR1.

For Kirsten Thur og Jesper Søvnald er der tale om en ændring i rollefordelingen. I Søndagsavisens test er det ikke dem og deres kager, der er under lup. Her er de dommerne, der kan uddele rosede ord og drøje hug til de otte slags vaniljekrans fra bagere og supermarkeder. Og næsten

**// Det er en vaniljekrans - den skal da ikke ligge der og se speltagtig ud**

hele skalaen bliver brugt, for Kirsten og Jesper er enige om, at der er kæmpe forskel på vaniljekransene.

### Van Hauen skuffer fælt

»Det er imponerende, at forskellen på smagen er så stor, når man tænker på, hvor få ingredienser en vaniljekrans burde bestå af,« siger han og hentyder til smør, vanilje, sukker, mandler, mel og æg.

Mange indeholder også palme-, kokos-, solsikke-, raps- og/eller vindrukerneolie, aromaer, surhedsregulerende midler og stabilisatorer.

Størst skuffelse vækker testens næstdyreste vaniljekrans, Reinh van Hauen fra Irma. Den indeholder ellers (foruden fire slags olie) både smør og vanilje.

»Jeg glædede mig til at smage den, for den ser hyggelig ud - rustik, uden huller og med tydelige vaniljekorn. Men jeg kom helt ned i kulkælder, for den skuffer megameget,« siger Kirsten Thur.

»Den smager næsten ikke af noget - og slet ikke af smør. Og den har en vir-

### SÅDAN SKAL VANILJEKRANSE VÆRE

De skal smage af smør og meget af vanilje. De må også gerne smage lidt af mandel og have et lille hint af salt. Det skal ikke være smag af billig vanilje eller aroma, men af kvalitetsvanilje. Man må gerne kunne se vaniljekorn og fine riller. De skal være bagt, så de har en let karamelliseret farve og smag, og så skal de være sprøde og porøse uden at blive til støv, når man bider i dem.

kelig mærkelig lugt hen ad pap,« siger Jesper Søvnald.

### Kede af den ringe bedømmelse

Dommerne diskuterer, om den okay konsistens og det hjemmelavede udseende er nok til at løfte kransen til en enkelt stjerne. Men skuffelsen er så stor, at de giver den laveste karakter: nul stjerner. Til det svarer Klavs Mac van Hauen:

»Vi er i Reinh van Hauen meget kede af den ringe bedømmelse, som vi allerede har taget til efterretning. Vi vil dog stille os uenige i kritikken og invitere folk



Kirsten Thur og Jesper Søvnald fra 'Den store bagedyst', hvor de begge har haft mesterbagertitlen, er gæstedommere i tre tests af julesmåkager. Først gælder det vaniljekrans. Foto: Kristian Brasen

til at komme ned og smage en vaniljekrans i en af vores butikker.«

### Må en småkage ligne spelt?

En smule bedre går det for testens absolut dyreste, den meget store krans fra Emmerys. Den tildes to stjerner, og dens lidt mørke udseende deler dommerne.

»Den ser grov, lidt sund og flot ud. Lækker og indbydende,« siger Kirsten Thur, men afbrydes af Jesper Søvnald.

»Det er en vaniljekrans - den skal da ikke ligge der og se speltagtig ud,« siger

han og får dem begge til at bryde ud i grin.

De er dog enige om, at kransen er alt for hård at bide i, og at smagen er svag og kedelig trods pæn afbagning, fine riller og god duft.

Den anden vaniljekrans, der skiller sig ud ved at være større end standarden, klarer sig væsentligt bedre og får fem stjerner.

### Smager af smør og vanilje

»Jeg er dybt begejstret. Den smuldrer, som den skal, der er en dejlig eftersmag af smør og vanilje, og den er sindssygt flot afbagt,« siger

Kirsten Thur om Vorgod bageris store vaniljekrans, der er købt i Rema 1000. De får fem stjerner og må dele førstepladsen med Irmas økologiske vaniljekrans, der er udviklet i samarbejde med dessertkokken Morten Heiberg.

»Jeg er helt vild med dem,« udbryder Kirsten, og Jesper uddyber:

»De dufter og smager dejligt af smør og vanilje. De smager hjemmebagt. De har en flot form, er fint porøse og har en god saltbalance. Vores eneste anke er, at de er lidt lyst afbagt.«

## TEST: VANILJEKRANSE



Navn	Vorgod bageri store vaniljekrans	Irma økologiske vaniljekrans	Rema 1000 vaniljekrans	Karen Volf vaniljekrans	Kvickly-bagerens vaniljekrans	Emmerys økologiske vaniljekrans	Julefryd vaniljekrans	Reinh Van Hauens vaniljekrans
Butik	Rema 1000	Irma	Rema 1000	Føtex	Kvickly	Emmerys	Netto	Irma
Pris	14 kr.	27,50 kr.	12 kr.	23,95 kr.	25 kr.	59 kr.	15,95 kr.	35 kr.
Vægt	120 g	200 g	200 g	250 g	200 g	180 g	250 g	200 g
Kilopris	116,67 kr.	137,50 kr.	60 kr.	95,80 kr.	125 kr.	327,78 kr.	63,80 kr.	175 kr.

### Kommentarer fra ekspertpanelet

Jesper Søvnald og Kirsten Thur, deltagere i 'Den store bagedyst 2017'	Vi er dybt begejstrede. Den er rigtig lækker. Dufter megagodt af vanilje og har dejlig eftersmag af smør og vanilje - den slutter med skarp vaniljesmag. Sindssygt flot afbagt og har synlige vaniljekorn.	Vi er rigtig glade for den. Den har en fin form og pæne riller. Dufter og smager af smør og vanilje, har synlige vaniljekorn og fin saltbalance. Dejlig hjemmebagt smag og fint porøse. Dog bagt lidt til den lyse side.	Den har den rette mængde salt i eftersmagen og god konsistens. Vi ville gerne have kunnet se vaniljekorn. Den smager ikke nok af vanilje, men karamelliseret og fint af smør.	En typisk købekrans. Smager helt fint, men ikke meget af vanilje. Det kunne være en almindelig småkage til kaffen. Fabriksagtigt udseende, fin konsistens og fin smag af smør.	Fin størrelse og form med fine riller. Dufter dejligt af vanilje, men den er for blød i konsistensen. Ikke sprød og porøs nok. Eftersmagen er lidt stærk, og der er meget vaniljesmag.	Den ser lidt sund ud - grov- eller speltagtig. Den er meget stor og tung. Pænt afbagt og fine riller, men den er meget hård at brække af og bide i. Dufter af karamelliseret smør og vanilje, men har kort eftersmag.	De ser sjuskede ud, men det kan også være lidt ugensigt. De er uensartede - nogle tynde, andre høje. Smager alt for lidt af vanilje, og den virker kunstig.	Vi blev megaskuffede. Den har synlige vaniljekorn, men skuffer på smagen. Ligner rustikt hjemmebag, men smager af alt for lidt og lugter af pap. Smager slet ikke af smør.
Karakterer	★★★★★☆☆	★★★★★☆☆	★★★★★☆☆	★★★★☆☆☆☆	★★★★☆☆☆☆	★★★☆☆☆☆	★★☆☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆☆☆☆

Sådan testede vi: Dommerne har smagt på vaniljekransene i en blindtest, hvor kransene er serveret på ens tallerkner i tilfældig rækkefølge. Der er i bedømmelsen lagt vægt på smag, duft, konsistens og udseende. Efter testen har dommerne set pakkerne, som vaniljekransene kommer fra.