

BEDSTE KANELSNEGL KOSTER KUN 8 KR.



En af landets førende smagseksperter, Michael René (tv.), fik selskab af Ekstra Bladets kageglade reporter Jeppesen og den 14-årige folkeskoleelev Lars Andersen Wick.

MUMS: Dyre kanelnegle dumper i test, mens Remas billige kage er en lækker vinder

CHRISTIAN KLOSTER
FOTO: PHILIP DAVALI

En 18-årig nu forhenværende Føtex-medarbejder kan tage æren for, at kanelneglen er årets mest omtalte kage.

Hun blev for et par uger siden fyret for at spise en sølle stump af en kvast snegl i varehuset i Ebeltoft, og det blev til en shitstorm, hvor Føtex-ledelsen endte med at sidde tilbage med en besk smag i munden.

Men gad vide, hvilken smag medarbejderen havde i munden gerningsøjeblikket?

Den var næppe helt god.

” På forhånd var Nettos og Faktas snegle diskvalificeret

Ekstra Bladet lod Føtex-sneglen indgå en blindsmagstest af i alt syv snegle.

På forhånd var Nettos og Faktas snegle diskvalificeret til deltagelse, fordi det er velkendt, at de er knastørre og fabriksbagte hos Kohberg og Schulstad.

Det skulle ikke være en test af industrikage.

Alligevel var der mange fæle skuffelser.

I panelet sad Michael René, sensoriker og kandidat i fødevarervidenskab og teknologi, sammen med den 14-årige folkeskoleelev Lars Andersen Wick og Ekstra Bladets vel nok mest kageglade



Bavinchi, Rema1000, 8 kr.

★★★★★☆☆

Michael René: Det er klart en vinder. Høj, cremet og delikat snegl med fin kanelmag og dejlig chokoladeglasur.

Peter Jeppesen: En delikat vindersnegl. Fin balance mellem kanelmag, sødme, sprødhed og fugt.

Lars Andersen Wick: Skønt blødt wienerbrød med en markant kanelmag.

de medarbejder, den umættelige Peter Jeppesen.

De dumpede fire ud af syv kager, gav én middelmågen tre af seks stjerner, mens blot to var over middel. Decideret begejstret

var panelet for sneglen fra Rema1000, som modsat discountkonkurrenterne hver morgen får kager leveret fra 30 håndværksbagere landet over.

kloster@eb.dk



Bodenhoff, købt i SuperBrugsen, 17,50 kr.

★★★★☆☆☆

Michael René: Udmærket wienerbrød med en god karamelisering.

Peter Jeppesen: Dejligt fedtet som en brunsviger, men hvor er kanelen?

Lars Andersen Wick: Vildt god. Perfekt smag i en fuldendt kage med god kanelmag.



Lidl, 5 kr.

★★★★☆☆☆

Michael René: En flad og noget kedelig standardsnegl med en svag kanelmag.

Peter Jeppesen: O.k. snegl. En dejlig kage. Jeg savner dog kanelmag.

Lars Andersen Wick: Det er såmænd en udmærket snegl, men jeg mangler noget.



Emmerys, 24 kr.

★★★☆☆☆☆

Michael René: Knastørt højt wienerbrød med en meget svag kanelmag og et generelt fravær af velsmag.

Peter Jeppesen: Et totalt fravær af kanelmag og med en mærkværdig smag af margarine.

Lars Andersen Wick: Tørt wienerbrød med alt for meget chokolade.



Espresso House, 29 kr.

★★★☆☆☆☆

Michael René: En godkendt etage-snurre – lyst bagt og let syrlig. Noget tør.

Peter Jeppesen: En lige lovligt solid og fedtet sag.

Lars Andersen Wick: Alt for meget tør gærdej. Jeg mangler kanelmag.



Føtex, 12 kr.

★★★☆☆☆☆

Michael René: Fladmast og hvinnende sød, fugtig mainstream-snegl.

Peter Jeppesen: Kedelig og næsten kvælende tør fornemmelse. Stik mig en cola.

Lars Andersen Wick: Alt for sød, lidt tør og med en virkelig sølle kanelmag.



Rhein van Hauen, købt i Irma, 18 kr.

★★★☆☆☆☆

Michael René: Ringe fladt håndværk, som blot smager af sukker og kanel. Der mangler volumen, karakter og sprødhed.

Peter Jeppesen: Der er tale om en sær og meget kedelig snegl.

Lars Andersen Wick: Stop. Den er simpelthen for kedelig.