Smagens Dag



Gør smagen sød
- sukkerhygge i november

Af Helle Brønnum Carlsen

Kort om: Brændte mandler og sukkerglaserede æbler

Brændte mandler stammer helt tilbage til Romerriget for 2.000 år siden, hvor man glaserede mandlerne med honning. Da produktionen af sukkerrør tog til i 1600-tallet, var det en fransk konditor hos marskal du Plessis-Praslin, der fandt på at brænde mandlerne med det fine sukker. Hvis man hakkede de brændte mandler fint, hed det praliné. På dansk kalder vi det *hård nougat*, som du kender det fra nougat-isen.

I Frankrig fandt man også på at blande kakao i praliné-massen, og så var de tæt på at opfinde den bløde nougat. De brændte mandler var meget populære og bredte sig til Tyskland i 1700-tallet. Her blev de fremstillet som en lun og hyggelig slags slik på jule- og vintermarkeder. I Danmark blev vi også rigtig glade for de brændte mandler, men først rigtigt da vi havde lært at dyrke sukkerroer, så sukkeret nu var meget billigt.

De glaserede æbler eller kandiserede æbler, som de også kaldes, har en lidt anden historie. De blev solgt på Londons markeder i 1890'erne, når æblehøsten var i hus. Man spiste blandt andet kandiserede æbler til festlige lejligheder som Guy Fawkes Night. Men det helt store gennembrud for de røde glaserede æbler kom i 1908, hvor en slikproducent i Newark i New Jersey fandt på at fremstille kandiserede æbler med rød frugtfarve i glasuren og med smag af kanel. Det blev en stor succes, og i løbet af de næste årtier blev de røde kandiserede æbler fast inventar til alle markedsdage, i cirkus og selvfølgelig til alle juletraditioner. I dag kan man i USA se dem med alle mulige farver i glasuren. I Danmark har vi ikke brug for farvestofferne, for her har vi de helt røde Ingrid Marie-æbler, som vi også har brugt her i opskriften. Du kan også dyppe æblerne i kokosmel eller grofthakkede mandler eller nødder.









Vidste du at ...

... når du varmer sukker kraftigt op, begynder molekylerne at blive nedbrudt og omdannet.

Der dannes en lang række nye stoffer, som giver karamellen dens brune farve, karakteristiske duft og nye smagsnuancer. Det kalder vi karamellisering.

Vidste du at ...

... hvis du ikke vil have den mørke farve, kommer du vand i gryden sammen med sukkeret. Skal lagen blive klar og flot, må du ikke røre, for så danner sukkeret uklar hvid krystal. Hold øje med boblerne. Først skal vandet fordampe (små bobler), så stiger temperaturen over 100 grader, og boblerne bliver større. Når sukkeret når 158 grader, bliver lagen rigtig hurtigt brun.

© Smagens Dag – udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen - 2026
Fotos: Helle Brønnum Carlsen og iStockPhoto. AI-genererede billeder: ChatGPT
www.smagensdag.dk

Smagens Dag

Brændte mandler

(smagsprøver til ca. 12 personer)

Du skal bruge



- 100 g mandler
- 75 g sukker
- 4 spsk. vand
- + 2-3 spsk. vand til senere

Sådan skal du gøre

1. Kom mandler, sukker og vand på en robust pande, hvor sukkeret ikke så let brænder fast.
2. Varm op under omrøring, til alt vandet er væk. Sukkeret bliver tørt og grynet omkring mandlerne.
3. Fortsæt ved lav varme, til sukkeret bliver lysebrunt.
4. Kom 2-3 spsk. vand på – det sprutter. Fortsæt med at røre, til mandlerne er dækket af karamelliseret sukker.
5. Spred mandlerne ud på bagepapir, så de ikke klistrer sammen.






Glaserede æbler

(smagsprøver til 4 personer)

Du skal bruge



- 2 små røde danske æbler
- 2 træpinde
- 125 g sukker
- ½ dl vand
- ½ spsk. æbleeddike
- 1 spsk. glukosesirup
- Evt. kokosmel

Sådan skal du gøre

1. Vask og tør æblerne, og stik en pind i hvert æble.
2. Kom sukker, vand, eddike og sirup i en lille kasserolle, og varm op *uden* omrøring.
3. Varm op i ca. 10 minutter, til sukkerlagen er 150 grader.
4. Hvis du ikke har et sukkertermometer, så se på boblerne. Når de er store og seje, tager du en kop med koldt vand og drypper lidt lage i vandet. Kan du trille en lille sukkerbold, er lagen klar.
5. Drej æblerne rundt i sukkerlagen 2 gange.
6. Hvis du vil have kokosmel på, skal du straks vende dem i kokosmelet, da sukkerlagen stivner hurtigt.
7. Stil de glaserede æbler på bagepapir, og lad sukkerlagen stivne.



Store og seje bobler



Tril en sukkerbold





Drej æblerne rundt i sukkerlagen



Vend straks i kokosmel

© Smagens Dag – udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen - 2026
Fotos: Helle Brønnum Carlsen og iStockPhoto. AI-genererede billeder: ChatGPT
www.smagensdag.dk

Smagens Dag

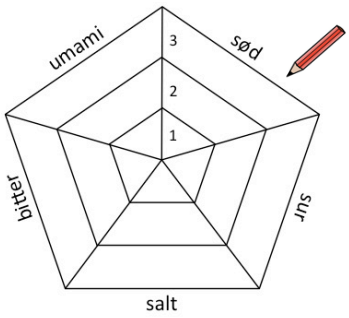
Udfyld Smage-5-kanten



Smag på glaserede æbler

Brug Smage-5-kanten.
Smag på æble og sukkerlag sammen. Farv ét felt hvis smagen er svag, to felter hvis den er middel, og tre felter hvis den er kraftig. Lad feltet stå tomt hvis du ikke kan smage den pågældende grundsmag.

Beskriv med dine egne ord, hvordan de glaserede æbler smager og føles i munden:



Eksperimentér med forskellige smage på de brændte mandler
Lav fire lige store portioner brændte mandler: én uden krydderi, én med 1/4 tsk. stødt kanel, én med 1/4 tsk. stødt ingefær og én med 1/4 tsk. vaniljepulver. Følg din lærers anvisning om, hvornår krydderierne skal tilsættes.



	Almindelige brændte mandler	Brændte mandler med 1/4 tsk. kanel	Brændte mandler med 1/4 tsk. stødt ingefær	Brændte mandler med 1/4 tsk. vanilje
Beskriv smagen med dine egne ord				
Giv smagene en placering fra 1 til 4. Sæt 1 ved din favorit. Begrund dit valg.				

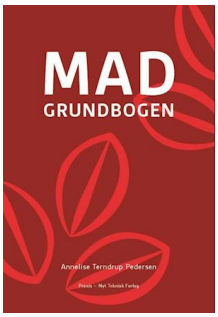
© Smagens Dag – udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen - 2026
Fotos: Helle Brønnum Carlsen og iStockPhoto. AI-genererede billeder: ChatGPT
www.smagensdag.dk

Vil du vide mere?

Brug teksturkort og Smage-5-kanten

- Teksturkort: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Teksturkort.pdf
- Smage-5-kanten: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf

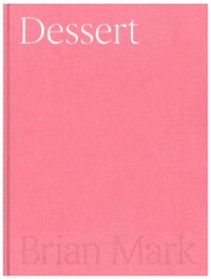
Læs mere



Madgrundbogen
Annelise Terndrup Pedersen
Praxis – Nyt Teknisk Forlag (Akademisk Forlag), 2019



Min dessertbog – historie, håndværk og passion
Casper Sundin, Flemming Gernyx og Helle Brønnum Carlsen
Muusmann Forlag, 2021



Dessert
Brian Mark Hansen og Heidi Frank Svømmekjær
Brian Mark Publishing, 2025

Materialet er udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen for Smagens Dag.
Fotos: IstockPhoto side 1, øvrige fotos Helle Brønnum Carlsen
Redaktion og layout: Mariann Bach Nielsen

© Smagens Dag – udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen - 2026
Fotos: Helle Brønnum Carlsen og iStockPhoto. AI-genererede billeder: ChatGPT
www.smagensdag.dk