



Wie kraftvoll ist Backpulver?

Du brauchst:

- 1 Marmeladeglas
- 1 Sackerl Backpulver
- 1 Einmalhandschuh
- Wasser

So machst du es:



1. Fülle Backpulver aus dem Sackerl in das Marmeladeglas.
2. Übergieße das Backpulver mit Wasser, sodass es bedeckt ist. Nicht zu viel Wasser!
3. Stülpe jetzt den Einmalhandschuh über das Marmeladeglas.
4. Beobachte gut!

DAS HAST DU BEOBACHTET:

Im Marmeladeglas beginnt es zu schäumen. Langsam bläht sich der Handschuh auf.

WARUM IST DAS SO?

Backpulver besteht aus Speisenaatron und einem Säuerungsmittel E 450. Wird dieser Mischung Wasser zugeführt, so beginnen das Speisenaatron und das Säuerungsmittel miteinander zu reagieren. Dabei kann das Kohlenstoffdioxid aus dem Speisenaatron entweichen und den Handschuh aufblasen.

So passiert es auch im Kuchen. In der flüssigen Kuchenmasse beginnen langsam die Backpulverbestandteile zu reagieren und heben dabei den Teig in die Höhe. Durch die Hitze im Backrohr wird der hohe Kuchen fest.