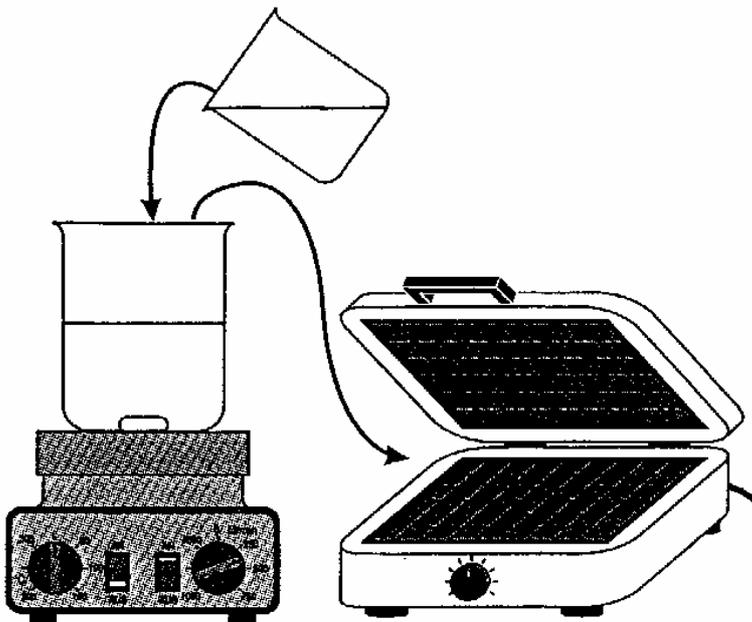


Themenbereich Gebrauchsmaterialien		V14
Thema: Stärke	Versuch Nummer 14	

Herstellung eines Stärkeschaums

Material: Kartoffelstärke, Natriumhydrogencarbonat oder Backpulver als Backtriebmittel, Alginat als Emulgator Bechergläser (250 ml, 500 ml), Rührlöffel oder Magnetrührer, Waffeleisen

Durchführung: In dem kleineren der beiden Bechergläser werden 70 g Kartoffelstärke, 3 g Natriumhydrogencarbonat oder die entsprechende Menge Backpulver und 1 g Alginat gemischt. In das zweite größere Becherglas werden 80 ml Wasser vorgelegt. Unter rühren (wenn möglich mit einem Magnetrührer) wird das gemischte Pulver langsam zugegeben. Der entstandene flüssige Teig wird in dünner Schicht auf ein Waffeleisen gegeben und kann dann zu einem mehr oder weniger festen Schaum ausgebacken werden.



Bemerkung: Es werden zwei Spatelspitzen Backpulver verwendet.