



Umweltbildung in Übelbach:

Naturwissenschaftliche Workshops mit AGUA^{Stud}



Chemie in der Keksdose



Hier können viele Zutaten fürs Backen genauer erforscht werden.
Die Experimente sollen zeigen, für was wir welche Zutat brauchen!

Backpulver macht, dass ein Teig schön aufgeht. Dahinter steckt energiegeladene Chemie.

- *Backpulver_Reaktion mit Zitronensaft*

Gib zu einem Teelöffel Backpulver tropfenweise Zitronensaft hinzu.

Schreibe deine Beobachtung auf: _____

Eier geben Geschmack und tragen zu einem flaumigen Teig bei. Ganz besonders ist der „Schnee“, denn wir aus dem Eiweiß schlagen können.

- *Ei_Analyse*

Schlage das Eiweiß so lange mit einem Schneebesen, bis es zu einem „Schnee“ wird. Schreibe deine Beobachtung auf: _____

Butter, Öl, ... alle geben unserem Teig das nötige Fett. Fett ist ganz wichtig für den Geschmack. Aber was ist nun besser - Butter, Öl oder ganz was anderes?

- *Fett_Butter, Öl*

Schreibe dir Eigenschaften von Butter und Öl auf.

Butter: _____

Öl: _____

Mehl macht oft den Hauptbestandteil von Kuchen aus. Ohne geht es einfach nicht, denn nur Mehl liefert die passenden Eigenschaften, um wunderbare Kuchen zubekommen.

- *Mehl_Mehlkleber*

Mische etwas Mehl und Wasser zu einer dickflüssigen Paste. Verwende diese, um Blätter zusammenzukleben. Es könnte ein schönes Blätterbild entstehen!

Zucker braucht man, damit es oft so richtig gut schmeckt. Ganz egal, ob Staubzucker, Kristallzucker, Rohrzucker, Vanilinzucker, ... - alles ist Zucker mit einer besonderen Eigenschaft, nämlich süß zu schmecken.

- *Zucker_Kuchen vs. Weißbrot*

Schreibe auf, wie Brot und Kuchen schmecken. Gibt es Unterschiede?



Umweltbildung in Übelbach: Naturwissenschaftliche Workshops mit AGUA^{Stud}



Quelle: <https://www.merkur.de/leben/genuss/kuchen-rezept-zitronen-joghurt-kuchen-schnell-einfach-drei-minuten-genial-91249145.html>

3-Minuten-Rezept für Zitronen-Joghurtkuchen

Portionen: für eine Springform | ergibt 12 Stücke

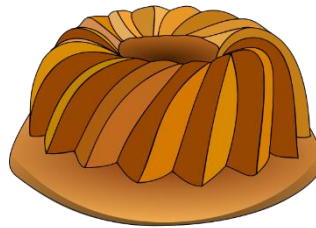
Zubereitungszeit: 3 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

- 2 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 2 Tassen Naturjoghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 1-2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver



Blitzschnell vorbereitet: Zitronen-Joghurt-Kuchen backen

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 160 °C Umluft vor.
2. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verrühre Sie alles mit einem Handmixer.
3. Fette und mehle eine Springform ein, so bleibt nichts vom Teig später kleben. Gieße den Teig in die Form.
4. Backe den Zitronen-Joghurt-Kuchen im heißen Ofen für ca. eine Stunde.
5. Mache nach etwa 50 Minuten schon einmal die Stäbchenprobe: Wenn Teig an einem Schaschlikspieß oder Zahnstocher kleben bleibt, braucht er noch etwas. Kommt das Stäbchen sauber heraus, ist der Kuchen fertig.
6. Jetzt musst du den Kuchen nur noch aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

So schmeckt der Kuchen schon hervorragend und gelingt ohne viel Aufwand. Wenn es aber noch das kleine bisschen Extra sein darf, mach ganz einfach einen **Zuckerguss**: Mische 250 g Puderzucker nach und nach mit einigen Esslöffeln Wasser oder Zitronensaft, bis ein glatter Guss entsteht. Den gibst du über den Kuchen und lass ihn trocknen.

Alternativ kannst du den Zitronenkuchen auch einfach mit Puderzucker bestäuben. Jetzt heißt es nur noch: anschneiden und genießen. Guten Appetit!



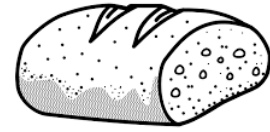
Umweltbildung in Übelbach: Naturwissenschaftliche Workshops mit AGUA^{Stud}



Steckerlbrot (Weißbrotrezept)

Zutaten

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 1 Packung Backpulver
- 250 ml Wasser lauwarm
- 1 TL Öl
- 1 TL Salz



Anleitung

- Heize den Backofen auf 200° C vor.
- Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete alles mit den Händen.
- Gib den Teig in eine Kastenform oder forme ihn selbst auf einem Backblech, wie es dir beliebt.
- Im vorgeheizten Ofen backst du dann das Weizenbrot bei 200° C für 30 Minuten.
- Du kannst es rausnehmen, sobald es schön knusprig ist. Dann musst du es nur noch auskühlen lassen.