

# BACKMISCHUNGEN -

## AUCH ETWAS FÜR BACKMUFFEL

## 11. TÜRCHEN

Heute soll in der Wichtelwerkstatt wieder gebacken werden. Doch dann entbrennt ein Streit: Manche Wichtel wollen doch tatsächlich Backmischungen verwenden. Wichtel Karli eilt zur Hilfe und zeigt, wie man auch nur mit Backmischungen naturwissenschaftliche Leckerbissen zaubern kann.



### WIE BRINGST DU EINEN TEIG ZUM SCHWIMMEN?

#### Du benötigst ...

- Mehl
- Backmischung (oder Trockenhefe o. Backpulver)
- ggf. Lebensmittelfarbe
- Kochtopf (mind. 1 L)
- Herd oder Heizplatte
- Messbecher oder Küchenwaage
- ggf. Thermometer und Teelöffel

#### Hinweis:

Falls du keine Backmischung kaufen möchtest, kannst du dir deine eigene herstellen: Vermische dazu 50 g Mehl mit einem Teelöffel Backpulver oder Trockenhefe.



#### So wird's gemacht:

1. Wiege 50 g Mehl ab, gib 30 mL Wasser hinzu und forme (knete) eine runde Teigkugel.
2. Fülle den Kochtopf zur Hälfte mit Wasser und gib die Teigkugel hinein.
3. Stelle den Kochtopf auf den Herd und erwärme das Wasser auf ca. 40 °C. Überprüfe die Temperatur am besten mit einem Thermometer.
4. Wiederhole die Schritte 1 bis 3 mit der Backmischung. Du kannst auch beide Teigkugeln gleichzeitig ins Wasser geben. Gib dazu zu der Kugel aus der Backmischung ein wenig Lebensmittelfarbe zur Unterscheidung.

