

Experiment zum Triebmittel beim Backen

Warum geht ein Kuchen auf?

Mit einem einfachen Experiment kannst du die Antwort auf diese Frage finden:

MATERIAL:

Für den **Versuch** brauchst du einen Luftballon, einen Trichter, ein Päckchen Backpulver, eine Flasche aus Plastik, drei Esslöffel Essig.

DURCHFÜHRUNG:

- 1.) Gib den Essig in die Flasche!
- 2.) Fülle mit Hilfe des Trichters das Backpulver in den Ballon!
- 3.) Stülpe den Ballon vorsichtig über den Flaschenhals! Der Ballon mit dem Backpulver sollte dabei seitlich herunterhängen.
- 4.) Nun richte den Ballon auf, so dass das Backpulver in die Flasche mit dem Essig fällt!
- 5.) Beobachte nun was passiert!



1

BEOBACHTUNG:

In der Flasche beginnt es zu schäumen und es bilden sich viele Luftblasen. Der Luftballon bläht sich auf und wird größer. Nach einiger Zeit schäumt es in der Flasche nicht mehr so stark und der Luftballon wird nun auch nicht mehr größer.

FRAGE: Warum bläht sich der Luftballon auf?

- Probiere nun das Experiment nochmals aus und ersetze entweder den Essig durch Wasser oder das Backpulver mit Mehl!

¹ <http://www.labbe.de/zzebra/index.asp?themaId=567&titelId=5141&titelkatId=0&move=-1>