

Experimente mit Brausepulver

1. Wie kann man mit Brausepulver eine Kerzenflamme löschen?

Was man braucht:

- 1 Glas mit etwas Wasser
- 1 Teelicht
- 1 Tüte Brausepulver

Das Experiment:

Füllt ein **Glas mit etwas Wasser** und legt ein **Teelicht** hinein. **Zündet die Kerze vorsichtig an** und **schüttet das Brausepulver ins Wasser**. Die Kerzenflamme erlischt.



Die Erklärung:

Wenn **Brausepulver mit Wasser** vermischt wird, dann **sprudelt** es. Dabei bildet sich ein **Gas: Kohlendioxid**. Das verdrängt die Luft und die **Flamme geht aus**. Und Feuer braucht Luft, um brennen zu können.

2. Wie kann man mit Brausepulver einen Luftballon aufblasen?



Was man braucht:

- 1 Flasche mit Wasser
- 1 Luftballon
- 1 Tüte Brausepulver



Das Experiment:

Füllt eine **Flasche mit Wasser** und schüttet das **Brausepulver hinein**. Dann **stülpt ganz schnell einen Ballon über die Flaschenöffnung**. Der Ballon bläst sich auf.

Die Erklärung:

Das **Brausepulver reagiert mit dem Wasser** und es entsteht **Kohlendioxid**. Das **Gas steigt auf** und **füllt den Ballon**.

3. Wie kann man mit Brausepulver eine Filmdose zum Knallen bringen?

Was man braucht:

- 1 Filmdose
- etwas Wasser
- 1 Teelöffel Brausepulver



Das Experiment:

Schüttet **etwas Wasser und 1 Teelöffel Brausepulver in eine Filmdose** und **macht schnell den Deckel drauf**. Dann stellt die **Filmdose auf den Kopf** und geht **ein paar Schritte zur Seite**. Achtung: Die Filmdose fliegt in die Luft. Bitte nur im Freien ausprobieren!



Die Erklärung:

In der Filmdose mit Wasser und Brausepulver bildet sich **Kohlendioxid**. Das **Gas breitet sich aus** und **bringt die Filmdose zum Knallen**, da durch den **Druck der Deckel abspringt**.

4. Backen mit Brausepulver

Brausepulver kann man sogar zum **Kuchenbacken** nehmen! Durch die Berührung des Brausepulvers mit dem feuchten Kuchenteig entsteht wieder Kohlendioxid, das **den Teig besonders locker und luftig** macht.



Zutaten für den Rührteig (für 1 Kastenform, etwa 25 cm lang):

- 300 g weiche **Butter**
- 300 g **Zucker**
- 4 große oder 5 kleine **Eier**
- 1 Teelöffel **Backpulver**
- 200 g **Mehl**
- 100 g **Speisestärke**
- 1 Tüte **Brausepulver**
- Backofen auf **200 Grad** vorheizen (Umluft 180 Grad) und ca. **50-60 Minuten** backen



Das Brausepulver könnt ihr auch in den **Zuckerguss** rühren. So bekommt der Guss einen "brausigen" Geschmack und "britzelt" auf der Zunge! Und wenn ihr grüne Speisefarbe dazu gebt, wird er so grün wie auf diesem Bild!

Zutaten für den Zitronenguss:

- 250 g **Puderzucker**
- 4 Esslöffel **Zitronensaft**
- 1 Esslöffel **Wasser**
- **Speisefarbe** in der gewünschten Farbe (gibt's im Supermarkt)
- 1 Tüte **Brausepulver**

Die Zutaten vermischen und über den erkalteten Kuchen gießen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!