

Leckerer Brausepulver selber mischen, die Zutaten gibt es im Backregal im Lebensmittelhandel.

Bei der Arbeit mit Zitronensäure soll immer ein Erwachsener Aufsicht halten, die Zitronensäure nicht einatmen und aufpassen, dass sie nicht in die Augen gelangt!

Wir brauchen für die Herstellung von 175g Brausepulver folgende Zutaten:

6 Esslöffel Puderzucker (90g), 5 Teelöffel Zitronensäure (25g), 2 Esslöffel Natron (30g), 2 bis 3 Esslöffel Wackelpuddingpulver (30g)

Einige kleine Schraubverschlussgläser zum Abfüllen des Brausepulvers.

Der Puderzucker, die Zitronensäure, das Natron und das Wackelpuddingpulver werden in ein großes Schraubglas gegeben und ordentlich verrührt.

Dann verschließt man das Glas und schüttelt die Pulvermischung kräftig durch.

Alternativ können unter die Brausepulvermischung noch bunte Zuckerstreusel mischen.

Lustig sind auch bunte Gummibärchen!

Das Brausepulver muss nach der Herstellung trocken lagern, weshalb wir es in Schraubgläsern abgefüllt haben.

Vorn wird ein Etikett aufgeklebt. Passend dazu haben wir den Deckel der Gläser ebenfalls beklebt.

Mit einem Gummi noch einige Trinkhalme am Glas befestigen und fertig ist ein tolles Mitbringsel.

Gibt man das Brausepulver in kaltes Wasser beginnt die chemische Reaktion.

Es reagieren die Zitronensäure und das Natron miteinander und so entsteht das Kohlendioxid, was so schön auf der Zunge prickelt.

Das Brausepulver sollte nicht in Unmengen gegessen werden!