



Marshmallows

weltexklusiv!

Die Edukte

Nur zwei Komponenten, fragt sich der Chemiker? Na das muss wohl einfach sein. Aber exklusiv!

Die beiden Edukte: Eine Hand voll Gummibären (alternativ Goggifröschli) und eine grosszügige Menge Backpulver (Natriumhydrogencarbonat NaHCO_3 , mit Dinatriumdi-hydrogendiphosphat $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$). Und etwas Wasser (braucht nicht destilliert zu sein) sowie Puderzucker.

Die Reaktion

Gummibären in einem grossen Topf (ich musste notfallmässig umschütten, weil die Pfanne zu klein wurde) zusammen mit etwas Wasser aufkochen. So lange eindampfen lassen, bis sich ein hochviskoses, homogenes Fluid ergibt. Backpulver rasch zugeben und rühren. Augenblicklich vergrössert sich das Volumen auf das Zehnfache. Topf vom Feuer nehmen und mit Suppenlöffel kleine Häufchen auf einem Backblech machen und kaltstellen (Kühlschrank). Bactrennfolie ist kein überflüssiger Luxus!

Das Postprozessing

Die Häufchen sind noch nicht in Endform und zudem klebrig. In Puderzucker gerollt sehen sie dann fast wie gekaufte Marshmallows aus.

E Guete!

Euer Lukas

20.09.2009

