



„Alles bewegt sich“ Experimente und gesunde Ernährung

Schnelle Rosinenbrötchen

Zutaten: 250 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 250g Quark, 1/2 EL Zucker, 1/2 EL Salz, 4 EL Milch, 4 EL Öl, 1 Ei Größe M, 100 g Rosinen

Material: 1 Schüssel, 1 Esslöffel, 1 Holzlöffel, Backpapier, Backblech

Alle Zutaten in der Schüssel miteinander verkneten. Das Backblech mit dem Backpapier auslegen. Die Teigmasse in ca. 10 – 12 Portionen teilen und auf das Backblech mit Abstand legen. Bei ca. 225 Grad 25 Minuten im Backofen backen.



Experiment

Was passiert mit Rosinen in Wasser und in Mineralwasser ?

Du brauchst für das Experiment:

1 Tüte Rosinen, 2 Gläser, Leitungswasser, Mineralwasser

1. Fülle Glas 1 mit Leitungswasser
2. Glas 2 mit Mineralwasser
3. Lege dann in Glas 1 6 Rosinen
4. in Glas 2 ebenfalls

Was passiert :

In Glas 1 sinken die Rosinen einfach auf den Grund des Glases. In Glas 2 „tanzen“ die Rosinen im Glas.

Warum ??

Die Gasbläschen aus dem Mineralwasser haften an den Rosinen und tragen diese an die Wasseroberfläche. Dort entweicht das Gas (Kohlensäure) in die Luft und die Rosinen sinken wieder auf den Grund des Glases. Das geschieht so lange, bis keine Gasbläschen mehr im Mineralwasser sind.

