



Natron statt Backpulver...

Eine preiswerte Alternative für Backpulver gefällig?

Natron ist der Hauptbestandteil von Backpulver. Zusammen mit einem *Säuerungsmittel* erzielt es die treibende Wirkung, um Teig aufzulockern. Durch die Wärme beim Backen sowie durch eine chemische Reaktion des Natrons mit dem Säuerungsmittel bildet sich Kohlensäure im Teig. Die kleinen Bläschen dehnen sich im Backofen aus, und der Teig erhält eine schöne Konsistenz.

In Backpulver ist außerdem *Speisestärke* als Trennmittel enthalten, um die Rieselfähigkeit zu erhalten und Natron und Säuerungsmittel vor Feuchtigkeit zu bewahren.

Natron allein funktioniert als Backtriebmittel allerdings nur dann, wenn der Teig schon eine säurehaltige Zutat enthält. Zum Beispiel in Form von Joghurt oder Buttermilch.

Backpulver mit Zitronensäure

Für ungefähr 12 Portionen á 15 g werden folgende Zutaten gemischt:

75 g Natron

65 g kristalline Zitronensäure

25 g Speisestärke (gegen Feuchtigkeit)

15 g Kieselerde (als Rieselhilfe, optional)

15 g von diesem Gemisch reichen aus, um einen Teig mit 500 g Mehl aufzulockern. Diese Mischung kann auf Vorrat hergestellt werden. Wichtig ist, dass das Gemisch genau wie Backpulver möglichst trocken und luftdicht aufbewahrt wird.

Backpulver mit Weinsteinsäure

Weinsteinsäure ist eine in Pflanzen vorkommende Säure, die auch in der Lebensmittelindustrie als Säuerungsmittel eingesetzt wird. Ebenso ist sie in einigen handelsüblichen Backpulvern zu finden.

Für 12 Portionen

75 g Natron

60 g kristalline Weinsäure

30 g Speisestärke

15 g Kieselerde

