

<b>LUNI – Labor für Umwelt und Naturwissenschaften Iffens</b>	<b>Chemie-AG Am Luisenhof</b>	
Verbrennung	Datum	Name
<b>Karamellbonbons</b>	Uhrzeit	

### **Karamellbonbons**

Wenn Speisen richtig schlimm angebrannt sind, sollten wir sie nicht mehr essen.  
 Ein wenig und gezielt angebrannt kann aber viele geschmackliche Vorzüge haben.  
 Bratkartoffeln sind bekannt, wir machen hier etwas süßeres:

#### **Geräte und Hilfsmittel:**

Gasbrenner  
 Metallpfanne  
 Platte mit Backpapier  
 Spatel

#### **Chemische Stoffe:**

Rohrzucker (Haushaltszucker)  
 Sahne

Wird Zucker erhitzt, so wird Wasser freigesetzt und der verbleibende Kohlenstoff färbt den Zucker bräunlich.  
 Es riecht nach Karamell.

Damit es besser schmeckt fügen wir etwas Sahne hinzu.

Wenn die Masse leicht braun geworden ist mache Kleckse auf das Backpapier.

Vorsicht: SEHR HEISS !!!!!!!

Probiere nach dem Abkühlen die Karamellbonbons.

Was siehst du:

Was riechst du:

Wie schmeckt es: