

Mittwoch, 8. Dezember 2004

Backpulver

Nein, das wird nun kein Koch- oder Back-Blog. Dennoch gehe ich hier wie angekündigt auch auf Sensorische Besonderheiten im Bereich der Nahrung ein.

In diesem Fall auf Backpulver.

Normales Backpulver z.B. Backin besteht aus folgenden Inhaltsstoffen:

Dinatriumdiphosphat
Natron (Natriumhydrogencarbonat)
Stärke

Während den meisten Menschen ein Beigeschmack nicht auffällt, empfinde ich diesen so stark, das es mir nahezu die Freude an meinen eigenen Backsachen verleidete. Zusätzlich zum Geschmack scheint mir das Backpulver den Mund auszutrocknen und sorgt somit für ein generelles Mißbefinden.

Hefeteige sind aber nicht immer eine praktikable Alternative.

Auf Petras Rat hin versuchte ich handelsübliches Backpulver durch Weinstein-Backpulver zu ersetzen...

Weinstein-Backpulver, welches man am Besten im Naturkostladen bekommt, enthält folgende Inhaltsstoffe:

Reinweinstein (Monokaliumtartrat)
Natron (Natriumhydrogencarbonat)
Maisstärke

Der einzig wirkliche Unterschied ist also das Ersetzen von Dinatriumdiphosphat durch Monokaliumtartrat.

Wer keine Naturkostläden mag, kann sich auch reinen Weinstein aus der Apotheke besorgen und beim Backen mit Haushalts-Natron (z.B. Kaiser-Natron) mischen. (Auf der Webseite von Kaiser-Natron findet sich noch ein Tip zu 'Baking Soda' mit dem man Backpulver ersetzen kann)

Mein erster Test mit Cranberry- (Rezept von Petra) sowie Weihnachts-Muffis aus dem Maxi-Mini-Maus-Kochbuch verlief rundum positiv. Endlich schmeckt mir mein Selbstgebackenes wieder.. ohne ekligem Beigeschmack und trockenem Mund.

Geschrieben von Mela in Sensorische Störungen um 13:34