Mission Wackelpudding
Rezept Wackelpudding

Wackelpudding vorbereiten

Verschiedenfarbiger transparenter Wackelpudding wird in Gruppen gekocht. Die Masse kann aus Gelatineblättern oder Agar-Agar hergestellt werden.

Wackelpudding kochen

(1) Lest das Rezept. Organisiert in der Gruppe, wer was macht.

(2) Bereitet den Wackelpudding nach den Angaben des Rezeptes auf der Packung zu.
Es empfiehlt sich, bei Agar-Agar und den Gelierblättern etwa 10 % weniger Wasser beizumischen (z.B. 1 Päckchen Agar-Agar = 4dl Wasser, 10 Päckchen Agar-Agar = 4l Wasser).

(3) Die Farbe gebt ihr vorsichtig und tropfenweise dazu. So könnt ihr entscheiden, wie transparent euer Wackelpudding wird.

(4) Füllt die flüssige Masse gleichmässig in bruchfeste Becher oder Plastikschalen ab.

(5) Lasst die Masse ruhen und auskühlen.

Gelatine oder Agar-Agar?

- Gelatineblätter ergeben eine stichfestere Masse. Die Agar-Agar-Masse bindet nicht ganz so kompakt wie die Gelatinemasse ab. Der Vorteil von Agar-Agar ist, dass die Masse nicht im Kühlschrank auskühlen muss.
- Die beiden Arten von Wackelpuddingmasse werden im Kompost entsorgt.
- Pro Lektion und Schülerinnen und Schüler werden 2 Becher à 1 dl Masse benötigt.
- Die Masse kann auch schon vorbereitet sein. Der Aufwand für eine Klasse mit 25 Kinder beträgt etwa 2 Stunden.

