

Was ist der Unterschied zwischen Natron und Backpulver?

Mi, 20.07.2016 - 10:33

Damit Teig beim Backen locker und luftig aufgeht, benötigt er ein **Backtriebmittel**. In vielen Rühr- und Knetteigen ist hierzulande Backpulver dafür üblich. Muffins, Cupcakes und anderes Gebäck aus dem amerikanischen Raum wird dagegen gerne mithilfe von Natron zubereitet. Wer diese Leckereien selbst backen möchte, sollte die Rezepturangaben beachten. Denn Natron und Backpulver sind nicht identisch.

Natron oder Natriumhydrogencarbonat ist zwar ein Bestandteil von Backpulver. Doch dieses enthält zusätzlich einen Säure- und Stärkeanteil. Gelangt die Mischung in Kontakt mit der Feuchtigkeit des Teiges, entstehen Gasbläschen, die das Gebäck locker werden lassen. In Rezepten mit Natron als alleinigem Triebmittel sind weitere, saure Zutaten nötig, damit dieser Effekt zustande kommt. Häufig gibt man Joghurt oder saure Sahne dazu.