

Praktische Übung „So viel Zucker steckt in Kakao“

Das wird gebraucht:

- Zucker oder Würfelzucker
- Trinkkakaopulver
- Backkakao
- Milch
- Kakaomilch aus dem Kühlregal
- Gläser
- Löffel

Lernziel:

Die SchülerInnen können...

- den Zuckergehalt von Kakao richtig einschätzen
- zuckerärmere Alternativen zu herkömmlichem Kakao herstellen

Ablauf:

- 1) Vergleiche die Süße einer fertigen Kakaomilch aus dem Supermarkt mit selbst angerührtem Kakao. Dazu werden Gläser mit **Milch** vorbereitet und in jedes Glas unterschiedlich viel **Trinkkakaopulver** hinzugefügt.
 - a. Wie wenig Kakaopulver genügt, um bereits einen Kakaogeschmack zu merken? Probiert es aus!
 - b. Wie viele **Zuckerstücke** befinden sich in 1 Packerl **Kakaomilch**?
- 2) Zusätzlich kann auch aus **Backkakao** ein Kakao zubereitet werden, der selbst mit **Zucker** schwach gesüßt wird.
 - a. Wie viel Zucker braucht man, um ein intensives Schokoerlebnis zu erreichen?
 - b. Vergleiche deinen selbstgemachten Kakao nun mit der Kakaomilch und dem Kakao aus Trinkkakaopulvers. Welche Unterschiede kannst du feststellen?

Zusatzinfos:

- Reguläre Kakaomilch aus dem Kühlregal hat rund 10 g Zucker/100 ml. Das entspricht rund 3 Stück Würfelzucker.
- Pro 100 ml Milch sollte max. 1 TL Trinkkakaopulver zugefügt werden.
- In 1 TL Trinkkakaopulver stecken rund 3,5 g Zucker. Dies entspricht ca. 1 Stück Würfelzucker.
- Am besten ist es immer noch die Milch pur zu trinken.

Besprechung des Experiments:

- Wie viel Zucker steckt in 1 Tasse (200 ml) Kakao?
- Wie trinkt ihr euren Kakao am liebsten?