# APFELTASCHE MIT KONDITORCREME

Von Iman und Paulina

#### **ZUTATEN**

#### o <u>Crêpes:</u>

- Mehl (Stärke)
- Milch (Proteine, Kohlenhydrate, Wasser)
- Eier (Proteine)
- Salz
- Puderzucker (Kohlenhydrate)
- Butter (Fett)
- Rumaroma

#### o Äpfel und Konditorcreme:

- Äpfel (Vitamine)
- Milch
- Eigelb
- Puderzucker
- Mehl

#### 1) CREPE-TEIG ZUBEREITEN

- Mehl in Schüssel sieben
- Eier und Salz einarbeiten
- Beim Rühren, viel Sauerstoff reinbringen
  - Stärkekörner des Mehls absorbieren
    Wasser der Eier -> verkleistern





## 2) CRÊPE-TEIG ZUBEREITEN

- kräftig schlagen, Milch dazu
- Zucker, Butter, Aroma dazu
- ruhen (2h)
  - Stärkekörner quellen
  - setzen lange Amylosemoleküle frei .> festigt Crêpeteig



### 2) KONDITORCREME

- Stärke einarbeiten
  - Bindet Gemisch
  - Verhindert Klumpenbildung -> Auftrennen der Proteinmoleküle
- noch heiße Milch unterrühren
- Wieder erhitzen, dann kräftig schlagen
  - Erhitzen und schlagen beschleunigt Reaktionen (mehr Teilchen treffen aufeinander) -> chremige Konsistenz



## 3) KONDITORCREME

- Sobald die Masse kocht, in kaltem Wasser abkühlen
  - Creme kühlt aufgrund der starken thermischen Trägheit nur langsam ab



#### 1) ÄPFEL

- Äpfel schälen und schneiden
  - Pflanzenzellen werden zerstört
  - Enzymmoleküle werden freigesetzt
    - Polyphenoloxydasen oxidieren Phenole zu Chinonen

- Äpfel mit Säure versetzen
  - Hemmung der Enzyme





# 3) ÄPFEL

- eine Minute in die Mikrowelle
  - Äpfel bestehen aus Pflanzenzellen, von weicher Membran umhüllt
  - -> Wand aus Zellulose + Pektin -> beim Erwärmen abgebaut
- heiße Konditorcreme dazu



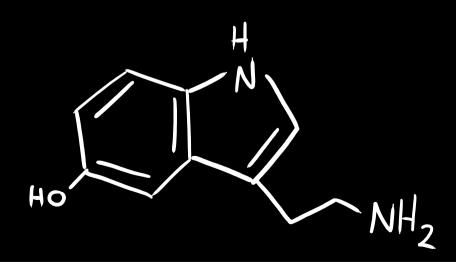
# 3) CRÉPES

- Butter in der Pfanne erhitzen
- Crêpes in der Pfanne mit reichlich Butter backen
  - -> Wasser der Crêpes verdampft
  - -> verkleisterte Stärkekörner schweissen zusammen
  - -> Eiproteine gerinnen durch Hitze -> Crêpes werden fest

#### FÜR DIE ÄSTHETIK~~~~

chem. Reaktionen: Serotonin (Glückshormon) wird in unserem Körper

freigesetzt -> Satisfaction





#### VIELEN DANK FÜR EURE AUFMERKSAMKEIT! :)











Bin gespannt wie das wird mit dem backen und unserem chemischen Wissen

19:14 //

Jaa xD ich glaub das Rezept wird einfach aus Prinzip, weil es im Rahmen eines Chemie Experiments stattfindet ,nach hinten losgehen

19:15

So habs noch nicht gesehen aber ja muss ja schiefgehen 19:27 //

Sonst machen wir was falsch 19:27 🗸

Es kann einfach nicht klappen weil Chemie

19:27 //