

ARBEITSBLATT ZUM THEMA "KARAMELL"

Aufgaben:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückewörter!



Karamell ist Zucker, der stark erhitzt worden ist. Dadurch wird er braun und erhält einen bestimmten _____ . Er wird oft auch Karamel, Caramell oder ähnlich geschrieben.

Haushaltszucker schmilzt bei 135 Grad Celsius und _____ entsteht dann bei Temperaturen über 143 Grad. Es gibt verschiedene Zuckerarten, die auch verschiedene _____ brauchen, um zu schmelzen. Der Zucker schmilzt und verfärbt sich von weiß über hellgelb zu _____ bis hin zu dunkelbraun und schließlich schwarz. Das nennt man dann Zuckerkohle.

Je heller der Karamell ist, desto süßer schmeckt er. Je _____ er wird, desto bitterer schmeckt Karamell. Wenn der geschmolzene Zucker wieder erkalte, wird er hart und _____. Um das zu verhindern, kann man Karamell mit Wasser „abschrecken“ und zu Karamellsirup verarbeiten. _____ ist eine meistens konzentrierte, zähe Flüssigkeit.

Wenn man Karamell selbst herstellt, muss man sehr vorsichtig sein. Die _____ wird viel heißer als zum Beispiel kochendes Wasser. Der Vorgang geht auch ziemlich schnell. Passt man nicht auf, hat man verbrannten _____, den man nicht mehr benutzen kann, und es qualmt sehr stark.

Man verwendet Karamell für viele leckere _____. Auf dem Jahrmarkt beispielsweise für gebrannte Mandeln, und zu Hause kann man Süßspeisen oder _____ damit zubereiten. Das meiste Karamell wird aber in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, die daraus viele _____ herstellt oder Karamell als Zutat benutzt. Karamell wird aber auch zum Färben von Lebensmitteln genutzt. Obwohl _____ auch geschmolzener Zucker ist, besteht Zuckerwatte nicht aus Karamell. Der Zucker schmilzt hierfür zwar, er wird aber nicht gebräunt.

bernsteinfarben Karamell Zuckerwatte Süßigkeiten dunkler Sirup brüchig
Zuckermasse Geschmack Temperaturen Zucker Dinge Karamellbonbons