Backpulver selbst gemacht

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

75 g Natron (Natriumhydrogencarbonat)
65 g Zitrone(n) - Säure, kristalline,
15 g Silicium
24 g Speisestärke, (Maisstärke)

Zubereitung:

Mit diesem Backpulver treten die Völlegefühle, die sonst bei Genuss von Gebäck mit handelsüblichem Backpulver auftreten, nicht auf.
Dosiert wird es wie das Backpulver aus den Tütchen auch.

Einfach alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Natriumhydrogencarbonat ist Natron in Pulverform, welches in jedem Supermarkt käuflich ist. (Kaiser Natron)
Silicium ist im Volksmund auch als Kieselsäure bekannt, und in jeder Apotheke erhältlich. Nicht wundern über die Größe der Packung, Silicium ist sehr voluminös.
Zitronensäure erhalten Sie im Supermarkt.
Die angegebene Menge ist für Leute, die viel backen. Da sich die Mischung jedoch monatelang hält, ist es ratsam sie in der Menge zu mischen.