

# Eigelb und Eiweiß trennen

Herr Schlaumeier will sich einen guten Kuchen gönnen. In einem Rezept liest er, dass man für einen besonders lockeren Kuchen das Eigelb vom Eiweiß trennen muss, damit man aus dem Eiweiß einen "Schnee" schlagen kann, der dann unter den Teig gemischt wird. Auf keinen Fall darf im Eiweiß auch nur eine kleine Menge des Eigelbs sein, sonst entsteht kein lockerer "Schnee" und der Kuchen wird dadurch nicht optimal. Leider ist Herr Schlaumeier noch etwas ungeschickt, das Trennen von Eigelb und Eiweiß gelingt ihm nicht, in der Tasse ist beides noch zusammen. Er versucht nun mit einem physikalischen Trick das Eigelb vom Eiweiß zu trennen.

## **Für diesen Versuch benötigst du**

ein rohes Ei, eine Tasse, einen Holzspieß, eine Luftpumpe, eine kleine Plastikflasche, einen Trichter

## **Versuchsdurchführung und Fragen**

Schlage das Ei auf und fülle es in eine Tasse. Überlege dir einen Trick, mit dem du das Eigelb einfach, vollständig und sicher aus der Tasse bekommst.

Du musst nicht alle Materialien verwenden. Probiere es aus. Stelle deinen funktionierenden Trick vor.

Was vermutest du, wie und warum funktioniert dein Trick?

# Eigelb und Eiweiß trennen

Stelle deinen funktionierenden Trick vor.

Was vermutest du, wie und warum funktioniert dein Trick?