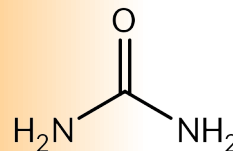


HARNSTOFF



Die Chemiker Info

Gebrannte Mandeln

Zutaten

- 400 g Mandeln (ungeschält)
- 800 g Zucker
- 400 mL Wasser
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Teelöffel Zimt



Zubereitung

1. Alles zusammen in einen Topf geben und bei hoher Hitze unter ständigem Rühren erwärmen.
2. Der Zucker wird nach einiger Zeit auskristallisieren, dann muss besonders stark gerührt werden bis dieser schmilzt und sich um die Mandeln legt.
3. Wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind, die Mandeln sehr schnell aus dem Topf auf ein Backpapier kratzen.

Tipp: Den Topf einfach mit Wasser einweichen, dann löst sich der Zucker von alleine.

Rätselspaß

Ich dufte nach Weihnachten und du hast bestimmt schon mal mit mir gebacken. In isolierter Form bin ich eine gelbe Flüssigkeit. Ich oxidiere auch gerne mal durch Luftsauerstoff. Aber nicht zu voreilig: Ich bin nicht Benzaldehyd. Das ist mein Kollege, aber der hat keine so coole Doppelbindung wie ich.

Wer bin ich?

Lösung zu November 2021: Dimethylformamid (DMF)

Weihnachtsgrüße:

Wir als Fachschaftskollektiv wünschen euch eine schöne Adventszeit, mit dem ein oder anderen Besuch des Weihnachtsmarktes, jetzt schon mal erholsame Weihnachtsferien und einen schönen Weihnachtstfest.

Termine

Fachschaftssprechstunde: **Mi. 18³⁰ - 19⁰⁰ Uhr**

Fachschaftssitzung: **Mi. ab 19⁰⁰ Uhr**

Die Fachschaftssitzung findet in Hybrid statt. Die Präsenz Sitzung findet unter 2G+ Bedingungen statt (Tagesaktueller Selbsttest ist ausreichend). Der Link für die online Sitzung findet ihr auf unserer Website. Der Termin ist jetzt mittwochs.

Zur Sprechstunde könnt ihr in die Fachschaft kommen oder auch noch über Zoom Fragen stellen.

Den Link findet ihr auf unserer Website.



Glühwein oder Punsch

Zutaten

- Bio-Orange und/oder Bio-Zitrone
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker, Honig oder Agavendicksaft
- 3 Gewürznelken
- 2 Stangen Ceylon-Zimt
- Rotwein/Apfelsaft/Traubensaft
- optional: Kardomom oder Sternanis

Zubereitung

1. Die Orange/ Zitrone in Scheiben schneiden
2. Saft oder Wein in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Der Wein sollte nicht kochen.
3. Die Orange/Zitrone, die Gewürze und die Süße beim erwärmen hinzugeben.
4. Den Glühwein vom Herd nehmen und für ungefähr eine Stunde ziehen lassen und dann die Gewürze entfernen

Der Glühwein kann jetzt noch mit etwas Zucker oder Orangensaft abgeschmeckt werden.

