Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Warum löst sich Kakaopulver nicht gut in Milch?

Mo, 11.0

Reines Kakaopulver, ohne Zusatz von Emulgatoren, lässt sich im Allgemeinen nicht gut in kalte Milch einrühren: das Kakaopulver bildet teilweise Klümpchen, die aufschwimmen, teilweise bleibt es als Pulver auf der Milch. Warum ist das so? „Kakaopulver ist hydrophob, also wasserabweisend“, erklärt Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Daher löst es sich schlecht in wässrigen Flüssigkeiten, zu welchen auch die Milch zählt. Mit einem kleinen Trick gelingt es trotzdem, Kakao ohne Klümpchen zuzubereiten.“
Das Kakaopulver wird zuerst mit ganz wenig Milch in einer Tasse angerührt. Dabei entsteht nach und nach eine dicke, glatte Masse, denn durch die einwirkenden Kräfte verteilen sich die Kakaoteilchen gleichmäßig in der Milch. Diese Kakao-Milch-Masse lässt sich sehr gut in warmer oder heißer Milch auflösen. Nach Geschmack kann der Kakao noch gezuckert werden.
Dieser Trick funktioniert auch bei anderen pulverförmigen Lebensmitteln wie Mehl oder Stärke. Wenn man diese zuerst mit ein wenig kalter Flüssigkeit anrührt, lassen sie sich nachher gut in Suppen oder Soßen auflösen.
Instantmischungen für Kakaogetränke enthalten übrigens oft nur einen geringen Anteil an Kakao – oft nur 20 bis 30 Prozent –, dafür aber umso mehr Zucker. Den meisten Fertigmischungen werden Emulgatoren (wie z.B. Sojalezithin) zugegeben, damit sich das Pulver sowohl in kalter als auch in warmer Milch gut löst.