



„Kunststoff“ aus Milch

Die Herstellung von Anhängern, wie z. B. Weihnachtsanhängern, geht vom Proteinanteil der Milch aus, der durch Ausflocken mit Essig gewonnen wird. Diese Reaktion, auch Denaturieren genannt, verläuft unter Veränderung der räumlichen Struktur der Eiweißmoleküle – es bilden sich Flocken.

Durch Zugabe von Lebensmittelfarbstoffen vor dem Ausfällen wird die Masse eingefärbt. Damit die Farbe kräftig bleibt, sollte viel Farbe verwendet werden. Die Restflüssigkeit sollte so gut wie möglich entfernt werden. Wie Plätzchen können Formen ausgestochen werden oder per Hand modelliert werden. Für das Gelingen sollten die Anhänger ungefähr 0,5 cm dick sein, da sie sich sonst beim Trocknen zu leicht verziehen. Damit sie später aufgehängt werden können, sollte gleich ein Loch gestochen werden.

Beim Trocknen im Backofen härtet das Protein zu einer festen Masse aus, wobei die Temperatur 80 °C nicht überschreiten sollte.

