

Salzteig

Rezept:

2 Tassen Mehl
1 Tasse Salz
1 Wasser

Durchführung:

1. Alle Zutaten verrühren und kneten.
2. Den Teig ausstechen und formen.
3. Trocknen lassen.
4. Nach belieben anmalen.

Natronteig

Rezept:

1 Tasse Natron
1/2 Tasse Speisestärke
3/4 Tasse Wasser

Durchführung:

1. Alle Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, dabei immer wieder umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, sobald der Teig die Konsistenz von Kartoffelpüree hat.
2. Jetzt kommt der Teig in eine Schüssel. Mit einer Frischhaltefolie oder einem sauberen Tuch bedecken.
3. Den Teig kneten und ausstechen. Mit einem Strohhalm ein Loch hinein machen, um es später aufzuhängen.
4. Trocknen lassen. (Tipp: Nicht auf der Heizung, da es sich dann wellt.)
5. Nach belieben anmalen.

Knete selber machen

Rezept:

350g Salz
1l Wasser
15 Esslöffel Öl
80g Zitronensäure
1kg Mehl
Lebensmittelfarbe

Durchführung:

1. Salz, Mehl und Zitronensäure vermischen.
2. Wasser im Wasserkocher kochen.
3. Das heiße Wasser und das Öl vermischen.
4. Das „ÖL-Wasser-Gemisch mit dem Rest verrühren.
5. Nach belieben mit Lebensmittelfarbe färben.
6. Kneten Kneten Kneten.

Tipp: Wenn die Knete noch zu bröselig ist einfach noch ein wenig Öl hinzufügen.