

Farbige Osterhasenknete

Möchtest du vielleicht den Ostertisch mit ein paar niedlichen Häschen schmücken oder einfach nur so kneten?

Hier erfährst du, wie man leicht Knete selbst herstellen kann.

Dafür brauchst du:

200 g Mehl

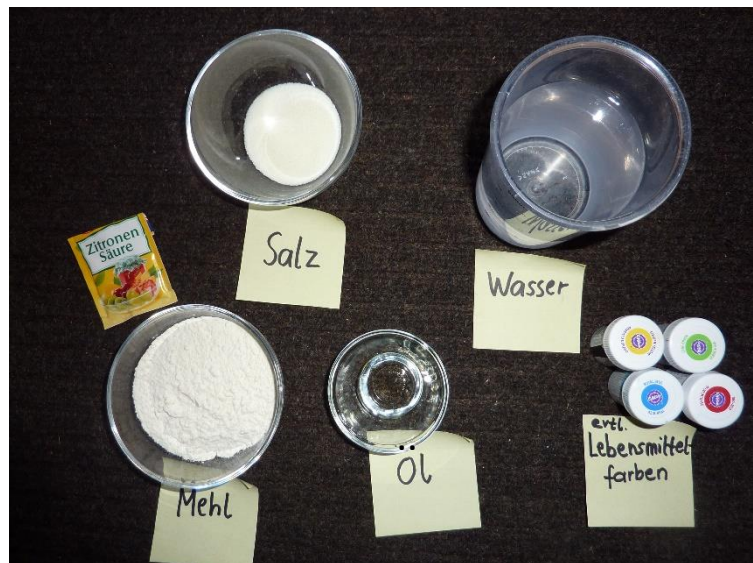
100 g Salz

1 EL Zitronensäure

1,5 EL Speiseöl

250 ml kochendes Wasser

evtl. Speisefarben

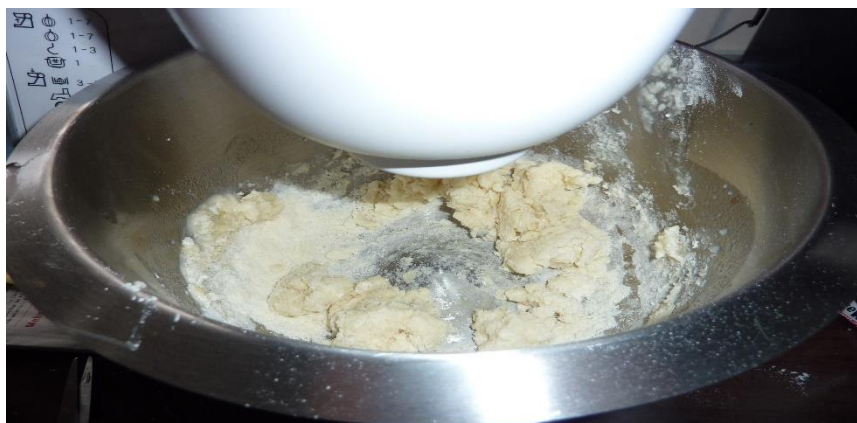


So geht`s:

Gib das Mehl, das Salz und die Zitronensäure in eine Rührschüssel und vermische alles miteinander. Jetzt gib das Speiseöl und gleich darauf das kochende Wasser hinzu (**lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen, damit du dich nicht verbrühst**).

WICHTIG: Das Wasser muss kochen, sonst funktioniert es nicht.

Nun knete alles mit dem Rührhaken gut durch.



Zum Schluss musst du mit deinen Händen das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Wenn du farbige Knete herstellen möchtest, kannst du nun den Teig in kleine Kugeln teilen und diese dann mit der Lebensmittelfarbe einfärben.



FERTIG!

Damit die Knete lange hält und dabei schön geschmeidig bleibt, solltest du sie in eine gut verschließbare Box oder einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und bestenfalls im Kühlschrank lagern. Auf diese Weise hält sie am längsten.

Wenn du Figuren haltbar machen möchtest, solltest du sie ein paar Tage auf der Heizung trocknen lassen und dann im Ofen (je nach Dicke) 30-90 Minuten bei 120° backen. Figuren aus ungefärbter Knetmasse können nach dem Backen auch super bemalt werden.

Viel Spaß!

