

Knete selbst machen



Du brauchst:

1 kg Mehl
50 g Salz
1/2 Päckchen Zitronensäure
15 EL Öl
Ca. 800 ml kochendes Wasser
Lebensmittelfarbe

So geht´s:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben
2. Salz und Zitronensäure mit dem Mehl vermischen
3. Öl und heißes Wasser dazugeben.
4. Alles mit einem Rührgerät vermischen bis eine geschmeidige Masse entsteht.
5. Mit den Händen nachkneten bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tipp: Ist die Knete zu klebrig, einfach noch etwas Mehl dazugeben, ist sie zu trocken, dann einfach Wasser hinzufügen.

Wer möchte kann die Knete jetzt noch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dazu die Knete in gleich große Stücke teilen und die Farben jeweils dazugeben.

Am besten bewahrt man die Knete in Frischhaltedosen oder Schraubgläsern auf.

Übrigens: Die Knete kann man im Backofen trocknen. Dazu einfach die gewünschte Formen bei 80 Grad ca. 30-45 min backen.