

Salzteig selber machen – so geht's

Um Salzteig selbst herzustellen, sind weder lange Vorbereitungen noch aufwändige Utensilien notwendig. Wahrscheinlich findest du alle benötigten Zutaten in deiner Küche.

Zutaten für Salzteig:

2 Tassen Weizenmehl
1 Tasse Salz
1 TL Pflanzenöl
1 Tasse Wasser

Zubereitung des Salzteigs:

Mehl und Salz vermengen. Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dazu kannst du natürlich deine Küchenmaschine verwenden. Aber vielleicht wollen auch die Kinder bereits bei der Herstellung gern selbst mitmachen. Pflanzenöl hinzufügen und nochmal ausgiebig kneten, um die Geschmeidigkeit des Teiges zu erhöhen. Schon ist die haltbare Knetmasse einsatzbereit!

Fühlt sich der Teig zu klebrig an, einfach noch etwas Mehl und Salz hinzufügen. Wenn er zu trocken ist und leicht reißt, füge noch etwas Pflanzenöl hinzu und knete erneut ausgiebig. Das Öl macht den Teig sehr geschmeidig wie Knetmasse, außerdem verhindert es, dass der Teig an den Händen klebt und zu schnell austrocknet.

Tipp: Noch geschmeidiger wird der Teig, wenn du statt zwei Tassen Mehl nur eineinhalb Tassen Mehl und zusätzlich eine halbe Tasse Kartoffelstärke verwendest. Dadurch wird auch die Gefahr reduziert, dass deine Figuren später im Ofen Risse bekommen. Für besonders haltbare Gegenstände aus Salzteig kannst du das Mehl komplett durch Kartoffelstärke ersetzen und dem Teig einen Teelöffel Tapetenkleister (in Pulverform) zugeben.

Aufbewahrung:

Bewahre den fertigen Teig am besten portionsweise in einem luftdichten Behälter auf und nimm immer nur so viel heraus, wie gerade zum Basteln benötigt wird. So bleibt der Salzteig bis zu mehreren Wochen frisch und trocknet nicht aus.

Quelle: <https://www.smarticular.net/salzteig-herstellen-trocknen-backen-und-bemalen/>

Copyright © smarticular.net