

Knete selbst gemacht

Heute stellen wir Knete selbst her. Bestimmt findet ihr alle Zutaten in eurem Küchenschrank! Ihr benötigt:

- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 200 g Salz
- ❖ 2 EL Zitronensäure oder 2 TL Weinsteinsäure
- ❖ 500 ml kochendes Wasser
- ❖ 3 EL Speiseöl

Vermischt alle Zutaten gut miteinander. Wenn ihr mögt, dann teilt den fertigen Kneteteig in kleine Portionen auf und mischt in die einzelnen Portionen noch Lebensmittelfarbe.

Und dann kann's auch schon losgehen!

Wenn ihr mit dem Kneten fertig seid, verpackt ihr die Knete in einer luftdichten Verpackung. Dort hält sie sich ein halbes Jahr.

Tipp für die Größeren: Mit den Ausstechförmchen aus der Weihnachtsbäckerei könnt ihr lustige Formen ausstechen.

Das Kursteam aus dem Erfurter Geburtshaus wünscht euch viel Spaß und gutes Gelingen!