

Salzteig selbst machen (z.B. für Ostern)

Ihr braucht:



- ✓ 1 Tasse Salz
- ✓ 2 Tassen Weizenmehl
- ✓ 1 Tasse Leitungswasser
- ✓ ½ Tasse Pflanzenöl
- ✓ Lebensmittelfarbe
- ✓ Ausstechformen
- ✓ 1 Holzstab
- ✓ Bunte Bänder



1. Mehl und Salz vermengen



2. Wasser hinzugeben und verrühren



3. Öl dazu geben und rühren bis ein schöner Teig entsteht

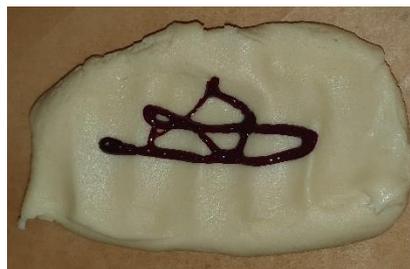


4. im Anschluss mehr Mehl und Salz dazugeben, bis ein schöner Teig entsteht, der nicht zerbröseln und nicht an den Händen klebt, sondern sich nachher gut ausrollen lässt – am besten immer löffelweise Mehl und Salz hinzufügen und mit einem Knethaken verrühren

5. Den Teig portionieren und in einem luftdichten Behälter aufbewahren (hält sich mehrere Wochen)



6. portionierter Teig mit Lebensmittelfarbe versehen



7. Ergebnis
Lebensmittelfarbe schön verkneten



8. Teig ausrollen (nicht zu dünn – ca 1cm) und ausstechen



9. perfekt ist es wenn der Teig in der Form stecken bleibt und über einem Backblech (über einem Backpapier) aus der Form mit einem Löffel gedrückt wird



10. Der ausgestochene Teig auf ein Backblech geben und wenn gewünscht, mit einem Holzstab ein Loch (vor dem Ausbacken/ Trocknen) versehen, damit man es nachher aufhängen kann



Wenn man den Teig portioniert, kann man natürlich mit unterschiedlichen Lebensmittelfarben die Teigstücke einfärben und hat nachher eine Vielfalt an bunter Salz-Deko

Zum Ausbacken/Trocknen: Backbleche bei 50 Grad (Umluft) in den Ofen geben. Je 0,5cm Dicke eine Stunde backen (sprich bei 1cm ausgestochenem Teig 2 Stunden bei 50 Grad backen). Anfangs immer mal wieder die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Anschließend die Temperatur auf 120 bis 150Grad erhöhen und den Salzteig noch einmal etwa eine Stunde fertig backen. Bei größeren Stücken/Dicken auch länger.

Der Backofen beschleunigt den Trocknungsprozess, natürlich können die ausgestochenen Figuren auch an der Luft trocknen, das dauert jedoch meist mehrere Tage.

Hinweis: Je höher die Temperatur beim Backen ist, desto eher können sich Risse oder Blasen bilden, bitte immer beobachten.

Ergebnis nach dem „Ausbacken“



Nach dem Ausbacken und Abkühlen kann der Salzteig noch z.B. mit Acrylfarbe bemalt werden

Oder man benutzt bunte Bänder, und hängt die ausgestochenen Formen auf.

Macht sich sicherlich schön am Osterstrauß.

Um die Salzteig-Figuren vor Feuchtigkeit zu schützen, können diese noch mit Klarlack geschützt werden (ist jedoch kein Muss).