

KNETE SELBER MACHEN OHNE ALAUN

ZUTATEN:

500g Mehl

175g Salz

3 EL. Zitronensäure (Pulver)

7 EL. Öl

500 ml sehr heißes Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten trocken in einer Schüssel vermischen, Öl hinzufügen und das sehr heiße Wasser nach und nach unterkneten (Handmixer- Rührhaken) oder mit einem Kochlöffel. Anschließend mit den Händen durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Die Knetmasse kann auch mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

AUFBEWAHRUNG:

Nach dem Kneten luftdicht in einer Dose oder in einem Plastiksackerl eingewickelt aufbewahren.

VIEL SPASS BEIM KNETEN, FORMEN, AUSROLLEN UND AUSSTECHEN....