

Knete selber machen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN:

400 g Mehl

200 g Salz

3 EL Zitronensäure

3 EL Speiseöl

500 ml kochendes Wasser

Lebensmittelfarbe

Außerdem braucht ihr eine große Schüssel und einen Handmixer

Haltbarkeit: Wenn man die Knete gut und luftdicht verpackt, hält sie etwa ein halbes Jahr.



ZUBEREITUNG:

Alle trockenen Zutaten grob vermischen und dann das Öl hinzufügen. Das kochende Wasser nach und nach unterkneten, bis es aufgebraucht ist. Den Teig einige Minuten kneten, bis eine geschmeidige, weiche Masse entsteht.

Zum Schluss teilst du die Knetmasse in mehrere Portionen auf, fügen die gewünschten Lebensmittelfarben hinzu und knetest alles ordentlich mit der Hand durch. Beim Einfärben solltest du Handschuhe tragen.

Wer möchte, kann zum Schluss Glitzer untermischen.

Fertig ist deine selbstgemachte Knete!