

Rezept für eigene Knete

Zutaten:

- 400g Mehl
- 200g Salz
- 2 EL Zitronensäure
- 500ml kochendes Wasser
- 3 EL Speiseöl/ Babyöl
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Das Mehl und das Salz abwiegen und in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel das Öl mit dem kochenden Wasser und (wenn gewünscht) mit der Lebensmittelfarbe verrühren. Diese Flüssigkeit dann langsam in das Mehl/Salzgemisch geben und verrühren. Wenn alles etwa handwarm abgekühlt ist, den Teig noch mit den Händen richtig kneten. Bei Bedarf, je nach gewünschter Konsistenz, noch etwas Mehl oder Wasser bzw. Öl hinzufügen. Dann ist die Knete fertig.

Hinweise:

- 1) Vorsicht! Durch die Zubereitung mit kochendem Wasser besteht Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!
- 2) Die fertige Knete am besten luftdicht in einer Dose (z.B. Brotdose) aufbewahren, da die Knete sonst schnell eintrocknet.
- 3) Die Knete ist nicht so lange haltbar wie gekaufte Knete, da natürlich keine Konservierungsstoffe enthalten sind. Dadurch ist die Knete aber auch ungefährlicher, falls Kleinkinder davon etwas in den Mund bekommen.
- 4) Das Rezept kann insgesamt in den Mengen selbstverständlich variiert werden, wenn Sie etwas weniger oder etwas mehr Knete haben möchten.