

Rezept für einen Salzteig

Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- evtl. etwa 1 EL Öl
- ggf. Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Zunächst ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und den Backofen vorheizen (60° Ober/Unterhitze, 50° Umluft). Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Dann das Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Ggf. noch etwas Mehl, Wasser oder Öl hinzufügen. Der Teig sollte nicht kleben und nicht zu trocken sein. Bei Bedarf kann noch Lebensmittelfarbe hinzugefügt werden. Der Teig kann jetzt beliebig geknetet, geformt oder ausgestochen werden. Die fertigen Formen auf das Backblech legen. Den fertigen Salzteig in die Mitte des Backofens schieben und für ca. 60 Minuten bei oben genannter Temperatur backen. Den Backofen etwa alle 10 Minuten einmal öffnen oder mit einem Kochlöffel den Ofen etwas geöffnet halten, dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Zwischendurch die Formen wenden. Danach den Backofen auf 130/140° Ober/Unterhitze oder 120° Umluft stellen und den Salzteig nochmal für ca. 60 Minuten heiß backen. Dabei den Backofen nicht öffnen. Danach den Teig gut auskühlen lassen.

Hinweise:

- 1) Vorsicht! Bei Zubereitung im Backofen besteht Verbrennungsgefahr.
- 2) Der Salzteig kann auch ohne Backen im Backofen trocknen. Gehen Sie dann sicher, dass der Teig wirklich durchgetrocknet ist. Das kann ein paar Tage dauern.
- 3) Wenn der Salzteig richtig getrocknet und hart geworden ist, kann er noch beliebig bemalt werden.
- 4) Falls Sie nach dem Backen eine Schnur an die Formen machen wollen, stechen Sie vor dem Backen mit einem Strohhalm oder einem Zahnstocher ein Loch in den Teig.