

Salzteig

Grundrezept:

- 1,5 Tasse Mehl
- 0,5 Tasse Kartoffelstärke
- 1 Tasse Sals
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Pflanzenöl



Photo by Kelly Sikkema on Unsplash 1

Zum Färben:

Der benötigten Wassermenge können folgende Farben beigegeben werden:

- Lebensmittel- oder Ostereierfarbe
- Gewürz- oder Pflanzenfarbe (Curry, Kaffeesatz, Randensaft etc.)
- Krepp- / Seiden-Papier-Wasser

Herstellung:

Zuerst wird Salz und Mehl vermischt und das Wasser und Öl dazugegeben. Die Masse zusammenkneten bis einen Salzteig entsteht, der nicht mehr an den Fingern klebt.

Viel Spass beim Kneten, Formen, Spaghetti machen (mit Hilfe der Knoblauchpresse), Plätzchen ausstechen und vieles mehr.

Aufbewahrung:

Im Kühlschrank, luftdicht verpackt, während einigen Tagen möglich. Vor Gebrauch jeweils mit wenig Mehl durchkneten.

Fertige Salzteig-Sachen können an der Luft getrocknet werden. Das dauert das allerdings mehrere Tage. Schneller geht es im Backofen: Salzteig-Objekte auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 50 Grad erhitzen und pro 0,5 cm Dicke eine Stunde lang backen. Die Backofentüre ab zu weit öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Anschliessend Temperatur auf 120 Grad erhöhen und den Salzteig nochmals etwa eine Stunde fertig backen.