

Salzteig

Salzteig ist so vielfältig einsetzbar wie Knete. Man kann zum Beispiel von den Kindern Hand- und Fussabdrücke machen und dann verschenken.

Salzteig muss man vor dem Backen etwa einen Tag bei Zimmertemperatur gut durchtrocknen lassen. Danach kommt er je nach Dicke für 1 bis 2 Stunden in den warmen Ofen. Bewährt hat sich hier eine Temperatur von ca. 50 Grad. Ist der Ofen zu warm, wirft der Salzteig Blasen. Wer nur einen Ofen hat, bei dem man so geringe Temperaturen nicht einstellen kann, der lässt eben die Ofentür einen Spalt offen. Wichtig ist dass sich die Formen hohl anhören, dann sind sie fertig. Das kann je nach Dicke auch mal länger dauern, aber da Salzteig nunmal empfindlich ist, was das Backen angeht, sollte man besser etwas mehr Zeit einplanen. Wäre doch schade wenn die Kunstwerke sonst kaputt gehen. Nachdem die Formen wieder abgekühlt sind, kann man sie bemalen.

Hier nun die Rezepte:

Rezept 1:

2 Tassen Mehl
1 Tasse Salz
1 Tasse Wasser
1 TL Öl

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken gibt man noch ein klein wenig mehr Wasser dazu

Rezept 2:

1 Tasse Mehl
1 Tasse Salz
8-10 Eßlöffel Wasser

Mehl, Salz und Wasser in einer Schüssel vermengen, bis sich eine feste, gut knetbare Masse bildet.

Rezept 3:

1 Tasse Maisstärke
2 Tassen Salz
1 1/3 Tassen kaltes Wasser

Salz und die Hälfte des Wassers in einen Topf geben und aufkochen. Inzwischen die Maisstärke mit dem restlichen Wasser glattrühren. Das heiße Salzwasser dazugeben und am besten mit einem Mixer mit Knethaken gut durchkneten. Diesen Salzteig braucht man nicht unbedingt backen, es reicht wenn er an der Luft getrocknet wird.