

## Salzteig-Rezept

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Salz
- 1 Teelöffel Öl

Alle Zutaten vermischen und fest zusammenkneten. So lange kneten, bis die Masse glatt, weich und gut formbar ist. Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach mehr Mehl dazu tun und nochmal gut durchkneten.

Wenn man farbigen Teig möchte, hat man verschiedene Möglichkeiten. Man kann ihn mit Lebensmittelfarbe oder Ostereierfarbe (das bekommt man wahrscheinlich noch in Coop oder Migros) einfärben. Man kann aber auch Sachen aus dem Haushalt oder der Natur benützen.

Braun: fein gemahlener Kaffee oder Kaffeesatz

Rot: Saft von Rindern

Gelb: Currypulver oder Kurkumapulver

Blau: Holunder-Saft oder Heidelbeeren-Saft

Grün: Petersilie (auskochen, Saft benützen)

Man kann selbstverständlich den Teig auch erst nach dem Formen und Backen bemalen.

Nun kann man alle möglichen Sachen formen, ausstechen usw.



Wenn alles fertig ist, kann man es bei 140 Grad im Backofen etwa 1 Stunde lang trocknen lassen. Wenn es dicke Figuren sind, muss man es ein bisschen länger drin lassen.