

Osterdeko aus Salzteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Für:



Zutaten

2 TASSEN	griffiges Mehl
1 TASSE	Salz
1 TASSE	kaltes Wasser

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten.
2. Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig mit einem Nudelholz ungefähr einen halben Zentimeter dick ausrollen.
3. Einzelne Anhänger z.B. mit Plätzchenformen ausstechen und mit der leicht mehligen Seite auf ein Backblech geben.
4. Mit der Rückseite eines Pinsels in den Anhänger ein Loch Bohren, um ihn später auffädeln zu können.
5. Dann für ca. 2 Stunden bei ca. 150 Grad Umluft ins Backrohr, natürlich trocknet es auch an der frischen Luft, dauert ein paar Tage.
6. Auskühlen lassen und nach Lust und Laune bemalen (Wasserfarben oder Acrylfarben).
7. Schnur dran machen und beliebig aufhängen & FERTIG!

Um Salzteig selbst herzustellen, sind weder lange Vorbereitungen noch aufwändige Utensilien notwendig. Wahrscheinlich findest man alle benötigten Zutaten in deiner Küche.