

Knetmasse

Zutaten:

2 Tassen Mehl (z.B. Budget-Mehl)

1 Tasse Salz

2 Tassen heisses Wasser

1 Esslöffel Öl

1 gestrichener Esslöffel Weinsteinpulver oder Alaunpulver (Drogerie, Apotheke)

Wenig Lebensmittelfarbe (Nach Wunsch)



Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, heisses Wasser dazu giessen, mischen und dann gut durchkneten. Eventuell noch etwas mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig zu klebrig ist.

Dieser Teig ist sehr weich und geschmeidig, also ideal für kleine Kinderhände. Den Teig in ein Tupperwaregeschirr füllen und den Deckel gut schliessen, dann ist der Knetteig sehr lange haltbar, auch ohne Kühlschrank.