

## Rezepte Salzteig

### normaler Salzteig

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser (mit dem Wasser sparsam umgehen)

### besonders leicht formbarer Teig

- 1 1/2 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Stärke
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser (mit dem Wasser sparsam umgehen)
- 2 EL Öl

#### **weitere Utensilien:**

- Ei- Schablone
- Wasserfarben
- Pinsel
- Band zum Aufhängen

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut verrühren. Mit Stärke und Öl wird der Teig elastischer und damit leichter formbar, was für Kinder besonders gut geeignet ist.
2. Nachdem ihr den Teig gut durchgeknetet habt, siebt ihr ein bisschen Mehl auf die Arbeitsfläche und rollt den Teig wie beim Plätzchenbacken vorsichtig mit dem Nudelholz aus. Zu dünn ausgerollt lässt sich der Teig schwer verarbeiten, zu dick ausgerollt braucht der Teig sehr lange im Ofen um hart zu werden.
3. Die Ostereier könnt ihr aus dem Teig ausschneiden, indem ihr die Ei- Schablone auf den Teig legt und das Osterei mit dem Messer nachzieht.
4. Jetzt kommen die Kreationen in den Ofen und werden bei 150 Grad 60 Minuten gebacken.
5. Danach könnt ihr die Ostereier nach Herzenslust und Laune mit Farbe bemalen. Wer es glänzend mag, kann die Salzteig- Eier nach dem Bemalen mit Klarlack aufhübschen.

