

BASTELANLEITUNG

SALZTEIG-FIGUREN



REZEPT SALZTEIG

- 1 ½ Tassen Mehl
- ½ Tasse Stärke
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1-2 Esslöffel Öl

nach Bedarf Gewürze zum Einfärben des Teiges

(Kurkuma für gelb, Paprikapulver für rot-braun, Rote Beete-Saft statt Wasser für rot, den Sud von Spinat oder Brennnessel für grün, Kakaopulver für braun, den Sud von Rotkohlblättern statt Wasser für blau...)



ZUBEREITUNG SALZTEIG

Mehl, Stärke und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Wenn der Teig eingefärbt werden soll, muss an dieser Stelle auch das farbgebende Gewürz untergemischt werden.



Wasser dazugeben und verkneten.



Anschließend das Öl dazugeben und nochmals verkneten
(damit der Teig geschmeidig wird).



Der Teig sollte geschmeidig und gleichmäßig sein, ähnlich
wie Plätzchenteig.

Wenn er etwas zu feucht ist und „zerläuft“ einfach noch
etwas Mehl dazugeben und verkneten.

Wenn er zu bröselig ist noch etwas Wasser und Öl zugeben.



Nun kann man den Teig weiterverarbeiten und dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Man kann Figuren formen, mit Ausstechformen Anhänger fertigen und und und...

Dazu braucht man folgende Dinge:

- Nudelholz (oder auch Flasche oder Glas)
- Ausstechformen
- Schaschlikspieß
- Messer
- Aluform vom Teelicht (um Kreise auszustechen)

Um Formen auszustechen einfach den Teig ausrollen. Der Teig sollte jedoch nicht zu dünn sein, etwa ein halber Zentimeter wäre gut. Damit der Teig nicht am Tisch kleben bleibt, einfach etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen.



Anschließend einfach ausstechen (wie an Weihnachten beim Plätzchen backen).



Für ein Schild mit einem Namen einfach eine gewünschte Form aus dem Salzteig formen und mit Hilfe eines Messers oder eines Schaschlikspießes den Namen in den Teig drücken.



Den ausgestochenen Salzteig einfach auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Wenn man Anhänger machen möchte, muss man bereits in den weichen Teig Löcher einstechen (am besten eignet sich hier ein Schaschlikspieß)



Das Backblech bei 50°C bei Ober- und Unterhitze in den Backofen schieben. Pro cm Dicke des Teiges sollte der



Salzteig etwa eine Stunde im Ofen sein. Also wenn der Teig zum Beispiel 1cm dick ist, muss der Teig 1 Stunde im Ofen trocknen.





Man kann während der Backzeit die Figuren auch immer mal wenden.

Wenn die Zeit verstrichen ist, den Backofen auf 100-120°C hochdrehen und nochmals eine Stunde backen.

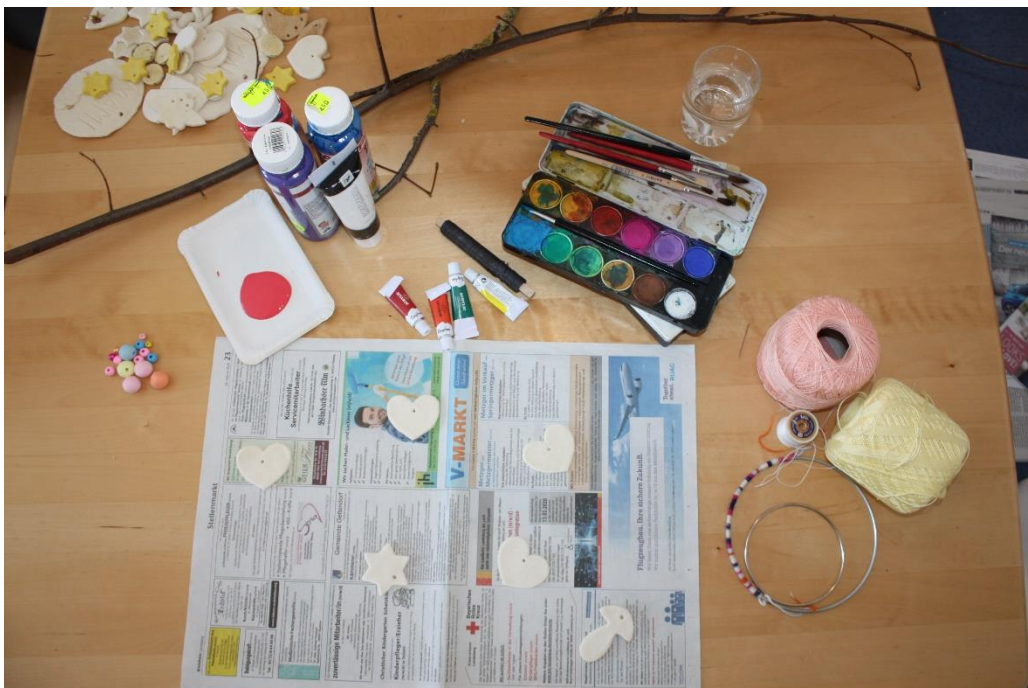


VERZIERUNG DER SALZTEIGFORMEN

Wenn man den Salzteig nicht schon eingefärbt hat, kann man ihn natürlich auch noch anmalen.

Dazu braucht man:

- eine Malunterlage (z.B. Zeitung)
- Pinsel
- Wassermalkasten (Farbe nur mit wenig Wasser anrühren)
- Acrylfarbe
- Filzstifte
- Schaschlikspieß
- Glas mit Wasser
- Schälchen für Farbe





Zum Aufhängen der Figuren braucht man:

- Nadel
- Faden
- ggf. Ast
- ggf. Metallring
- ggf. Perlen
- ggf. Draht



Sollte eine Figur brechen, einfach mit Uhu oder Sekundenkleber wieder zusammenkleben.



Die fertigen Salzteigformen sollten nicht feucht werden, da sie sonst wieder aufweichen.



Viel Freude beim Basteln und Verschenken!

