

Rezept für Knete

Zutaten: 800g Mehl
400g Salz
6 Esslöffel Öl
1 Liter kochendes Wasser
eventuell Lebensmittelfarbe

Zubereitung: Das Mehl mit dem Salz vermischen.
Das Öl mit dem Wasser und der Lebensmittelfarbe (muss nicht sein) verrühren.
Die Flüssigkeit vorsichtig in das Mehl / Salzgemisch einrühren.
Erst mit einem Löffel rühren, wenn die Knete abgekühlt ist mit den Händen verkneten.

Die Knete in einem geschlossenem Gefäss aufbewahren, damit sie nicht eintrocknet.
Diese Knete ist nicht so lange haltbar wie gekaufte Knete, da sie keine Konservierungsstoffe enthält.