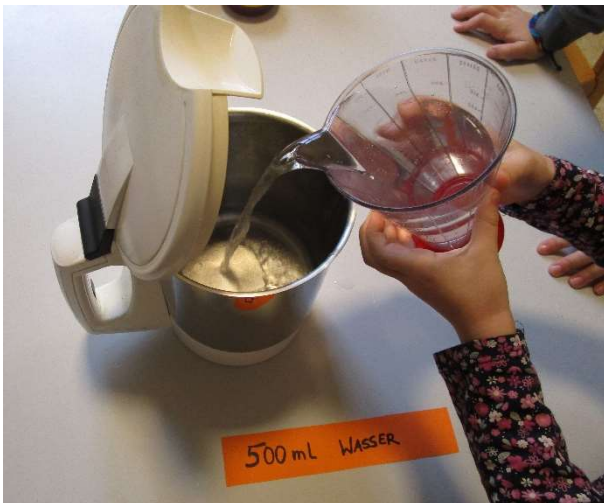


Rezept für selbstgemachte Knete

Dafür brauchst du:

- 400g Mehl
- 200g Salz
- 1 Packung = 2 Beutel Götterspeise
- 3 EL Öl z.B. Rapsöl
- 500 ml heißes Wasser



1) Erhitze 500ml Wasser im Wasserkocher.



2) Fülle 400g Mehl in eine Schüssel.



3) Wiege 200g Salz ab und gib es zum Mehl.



4) Gib dann einen Esslöffel Zitronensäure dazu.



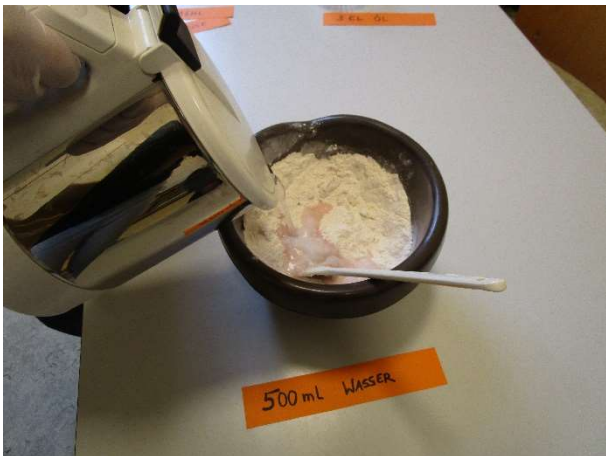
5) Jetzt fügst du noch eine Packung (=2 Beutel) Götterspeise in deiner Lieblingsfarbe hinzu. Wir haben „Kirsch Geschmack“ genommen.



6) Alle Zutaten verrühren.



7) Jetzt kommen noch 3 EL Öl,



8) und das gekochte Wasser hinzu. **Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen und bei den weiteren Schritten ebenso, damit du dich nicht verbrühst!**



9) Alles gut verrühren.



10) Den Teig verkneten. Dazu kann man Handschuhe tragen, weil es dann weniger klebt oder abfärbt.



Fertig! Viel Spaß beim Kneten.

Wichtig: Die Knete nach Gebrauch immer luftdicht verpacken. So hält sie eine längere Zeit.