

Selbstgemachte Knetle

Das brauchst du:

- 400g Mehl
- 200g Salz
- 2 EL Zitronensäure
- 500 ml kochendes Wasser
- 3 EL Speiseöl
- Lebensmittelfarbe
- Eine große Schüssel
- Ein Handmixer (mit Knethaken)

So geht's:

Bei dem Zusammenmischen der Zutaten braucht ihr keine bestimmte Reihenfolge einhalten. Wichtig ist nur, dass ihr wirklich kochendes Wasser benutzt.

Ihr geht einfach nach und nach alle Zutaten in eine große Schüssel und mixt das ganze dann mit dem Handmixer durch.

Lasst die Masse dann etwas abkühlen und knetet die Masse anschließend ordentlich durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht (so wie bei Pätzchen).
Wenn die Knetmasse fertig ist, könnt ihr direkt mit dem färben beginnen. Die verschiedenen Farben müssen wieder ordentlich eingeknetet werden.