

# Knete selbstgemacht



Alle Zutaten bekommt man im Supermarkt bei den Backutensilien.

1. 400g Mehl
2. 130g Salz
3. 2 EL Zitronensäure (Pulver)
4. 400ml kochendes Wasser
5. 5-6 EL geruchsneutrales Öl
6. Lebensmittelfarbe

**Herstellung:**

Als erstes wird das Wasser im Wasserkocher erhitzt.

In der Zwischenzeit werden Mehl, Salz und Zitronensäure in einer großen Schüssel mit einem Löffel vermischt.

Wasser und Öl werden im Anschluss nacheinander hinzugegeben und mit dem Handrührgerät vermengt.

Zum Schluss kann je nach Belieben Lebensmittelfarbe dazugegeben werden.

Die Knete soll sich weich und geschmeidig anfühlen. Sollte sie zu klebrig sein, kann einfach etwas mehr Mehl dazugegeben werden, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Die Knete sollte nicht verzehrt werden, ist jedoch nicht schädlich.

In einer gut schließbaren Dose (z.B. alte Eispackung, oder Tupper Dose) ist die Knete mind. 4 Wochen haltbar.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren 😊