

Salzteig-Rezept

Mit diesem Salzteig-Rezept kannst du kreative und nachhaltige Kunstwerke formen

Für dieses Salzteig-Rezept brauchst du nur drei Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser



1. Mische Mehl und Salz in einer Schüssel.
2. Gib das Wasser hinzu und knete die Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben. Falls doch, kannst du noch etwas Mehl hinzufügen.
3. Nach dem Kneten ist dein Salzteig fertig zum Formen.

So stellst du Anhänger aus Salzteig her:

1. Streue Mehl auf eine Arbeitsfläche und rolle den Teig mit einem Nudelholz ungefähr einen halben Zentimeter dick aus.
2. Nun kannst du die einzelnen Anhänger z.B. mit Plätzchenformen ausstechen und mit der leicht mehligen Seite auf ein Backblech geben.
3. Bohre mit einem Spieß ein Loch in deinen Anhänger, um ihn später auffädeln zu können.
4. Achte darauf, dass das Loch groß genug ist. Wenn der Teig erst einmal trocken ist, wird es schwer noch Änderungen vorzunehmen, ohne dein Werk zu beschädigen.

Salzteig mag keine große Hitze, dadurch wird er schnell rissig oder schlägt Blasen. Daher solltest du ihn schonend backen. Um Energie zu sparen, kannst du ihn alternativ über mehrere Tage in Heizungsnähe oder einem warmen Ort an der Luft trocknen.

Wenn du es mit dem Salzteig-Rezept etwas eiliger hast, solltest du ihn wie folgt ausbacken (gilt für die 0,5 cm dicken Anhänger):

- Für 30 Minuten bei 60 Grad Celsius,
- danach 30 Minuten bei 100 Grad Celsius,
- und für zwei Stunden bei 120 Grad Celsius.

Nach dem Trocknen bzw. Backen kannst du den Salzteig noch bunt anmalen. Dazu eignen sich verschiedene Farben: Wasserfarben, Buntstifte oder auch Acrylfarbe. Wenn du die Salzteig-Kreationen fertig bemalt hast, sollten sie nochmals an einem warmen Ort trocknen.

Da der salzhaltige Teig mit der Zeit Wasser aus der Luft zieht, musst du ihn für eine längere Zeit haltbar machen. Dazu kannst du ihn mit einem Klarlack, z.B. wasserbasierend oder mit pflanzlichen Ölen, überziehen.

Rezept und Text von Melanie von Daake, <https://utopia.de/ratgeber/salzteig-rezept-in-wenigen-schritten-herstellen-und-backen/>