
ALLES ZUM KNETEN

Alle Rezepte im Überblick!

Knetmasse

600 g Mehl
210 g Salz
7 EL Öl
3 EL Zitronensaftkonzentrat
430 ml kochendes Wasser
Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten gut vermischen. Am besten erst mit einem Handrührgerät kneten, danach mit den Händen. Fertig!

Schnelle Knete

2 Tassen Speisestärke
1 Tasse Haarpflege (egal welche Marke)
Lebensmittelfarbe

Alles gut verkneten und fertig!

Essknete (ergibt eine kleine Portion, evtl. doppelte Menge verwenden)

70 g Mehl
30 g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaftkonzentrat
20 ml Wasser
1 EL Öl
Lebensmittelfarbe

Alles wieder gut miteinander verkneten und loslegen! Danach im Backofen bei 160 °C ca. 15-20 Minuten backen!

Salzteig

1,5 Tassen Mehl
0,5 Tasse Speisestärke
1 Tasse Salz
2 EL Öl
1 Tasse kochendes Wasser
evtl. Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten gut verkneten. Die gekneteten Formen im Backofen oder an der Luft trocknen. Der getrocknete Teig kann mit Wasser- oder Acrylfarben bemalt werden.

Kaltporzellan (mit Kleber)

100 g Speisestärke
100 g Holzleim (nicht wasserfest) oder Bastelkleber
1 EL Zitronensaftkonzentrat
1 EL Öl
evtl. Lebensmittelfarbe

Alles mit einem Holzlöffel gut vermischen. Bevor du die Masse mit den Händen knetest, diese gut mit Öl einölen. Die Masse schnell verarbeiten und an der Luft trocknen lassen. Danach mit Acrylfarbe bemalen.

Kaltporzellan (kinderfreundlich)

2 Tassen Natron

1 Tasse Speisestärke

1 Tasse kaltes Wasser

1 EL Öl

Alle Zutaten in einem Topf gut verrühren. Danach langsam aufkochen, bis eine feste Masse entsteht. Vorsicht - brennt leicht am Topf an. Sobald die Masse fest geworden ist, Topf von der Herdplatte nehmen und alles nochmal gut durchkneten.

Fertige „Kunstwerke“ gut an der Luft trocknen lassen und mit Wasser- oder Acrylfarben bemalen.