

Salzteig

Zutaten für 4 Portionen:	2 Tassen	Mehl
	1 TL	Öl
	1 Tasse	Salz
	1 Tasse	Wasser

Zubereitung

- Für den **Salzteig** das Mehl in eine Schüssel geben, Öl, Wasser und Salz hinzufügen und alle Zutaten gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht.
- Öl auf den Händen verhindert das ankleben und macht den Teig noch geschmeidiger.
- Anschließend den Teig dünn ausrollen und beliebige Figuren/Buchstaben ausstechen.
- Die Figuren auf ein mit Mehl bestreutes Backblech legen und im Backofen bei ca. 140 Grad (bei Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde trocknen lassen. Falls der Teig dick ist, dann verlängert sich die Backzeit.
- Um zu prüfen ob der Teig fertig ist, mit einer Gabel auf die Rückseite der Formen klopfen - wenn diese hohl klingen, dann ist der Teig fertig.
- Sobald die Formen ausgekühlt sind, können sie mit Wasserfarben bemalt bzw. verziert werden.

Von: schulmaus / gutekueche.ch