

Kalles Brezel & Emils Salzteig

Kneten, formen, trocknen - und dann schön bemalen.



Das brauchst du



200 g
Mehl



100 g
feines Salz



ca. 100 ml
Wasser



1 EL
neutrales
Pflanzenöl

Vier Schritte zum Salzteig



Kneten

Alles zu einem glatten Teig kneten.



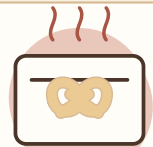
Rollen

Eine lange, gleichmäßige Rolle machen.



Formen

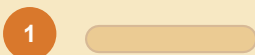
Biegen, kreuzen und gut festdrücken.



Trocknen

Auf ein Blech legen und langsam trocknen.

So wird Kalles Brezel



1

Lange Rolle

Gleichmäßig rollen.



2

Großes U

Mitte rund legen.



3

Enden kreuzen

Unten festdrücken.

Emils wichtigster Werkstatt-Tipp



Salzteig ist Deko und darf nicht gegessen werden.

- Backofen nur mit Erwachsenen.
- Bei ca. 100 °C Ober-/Unterhitze langsam trocknen.
- Je nach Dicke ca. 1,5-3 Stunden; vollständig auskühlen lassen.

Emils Waldwerkstatt

Sechs einfache Salzteig-Ideen für Anhänger und kleine Walddeko.



Drücken, ritzen, verzieren

Emil zeigt dir Formen, die schon mit kleinen Händen gelingen.

Tipp: Für Anhänger das Loch vor dem Trocknen setzen.



Such dir dein Waldmotiv aus



Pfote

Flach drücken. 1 großen und 4 kleine Abdrücke eindrücken.



Blatt

Tropfen formen. Blattadern mit einem Holzstäbchen ritzen.



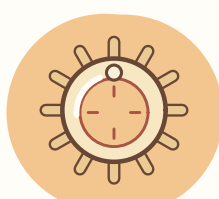
Eichel

Oval plus Hütchen formen. Die Naht gut festdrücken.



Mond

Halbmond formen oder ausstechen. Oben ein kleines Loch setzen.



Sonne

Kugel flach drücken. Rundherum kurze Strahlen herausziehen.



Stern

Breiten Stern formen oder ausstechen. Kleinen Stern einprägen.

Jetzt wird es bunt!

Erst bemalen, wenn alles vollständig ausgekühlt ist.



Bemalen

Mit Wasser- oder Acrylfarbe.



Muster tupfen

Punkte und Striche ausprobieren.



Namen schreiben

Hinten Namen und Datum ergänzen.

Aufhängen oder verschenken

Vor dem Trocknen mit einem Strohhalm ein Loch stechen. Später Band durchziehen.

Wichtig: Salzteig nicht essen. Backofen nur mit Erwachsenen.

