Salzteiganhänger für den Osterstrauß

Für den Salzteig braucht ihr lediglich Mehl, Salz und Wasser, im Verhältnis 2:1:1. Also z.B. 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Salz und 1 Tasse Wasser. Zusätzlich könnt ihr noch einen Esslöffel Speiseöl hinzufügen, dann wird der Teig schön geschmeidig.

Die Zutaten werden vermischt und zu einem Teig geknetet. Das geht am besten mit den Händen. Falls der Teig zu sehr klebt, fügt ihr einfach noch etwas Mehl hinzu.

Den fertigen Salzteig könnt ihr nun auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig schneidet ihr nun vorsichtig mit einem Messer Motive für eure Anhänger. Ihr könnt auch passende Plätzchenausstecher nutzen. Mit einem Holzspieß oder Zahnstocher bohrt ihr am oberen Bereich eures Anhängers noch ein Loch, wo später der Faden zum Aufhängen hindurchkommt.

Die fertigen Anhänger müssen nun noch trocknen. An der Luft dauert dies ein paar Tage. Schneller geht es im Backofen. Für ca. eine Stunde sollten deine Formen bei zunächst nur 50°C backen. Danach kannst du sie für ca. eine weitere Stunde bei maximal 120°C backen. Dickere Salzteigfiguren müssen etwas länger im Backofen bleiben. Lasst euch dabei auf jeden Fall von einem Erwachsenen helfen!

Die abgekühlten Salzteiganhänger werden dann noch mit einem Faden versehen und können mit Wasserfarben bunt bemalt werden.

Viel Spaß!