

Salzteig Anhänger

Was du brauchst

- 1 1/2 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Speisestärke (z.B. Maizena), wenn nicht im Haushalt, einfach mehr Mehl hinzufügen
- 1 Tasse Salz
- 3/4 Tasse Wasser
- 1 EL neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
 - [Ausstechformen](#)
 - Zahnstocher oder ähnlich
 - Edding oder sonst Marker, Tusche und Pinsel
 - ev. Schnur
 - Teigrolle oder es geht auch eine Flasche

Anleitung

Schritt 1: Alle Zutaten für den Salzteig in einer Schüssel mischen und verkneten. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, also nicht an den Händen haften.

Schritt 2: Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen.



Schritt 3: Mit den Plätzchenformen die gewünschten Motive aus dem Salzteig ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Wer die Salzteigfiguren später aufhängen möchte, macht vor dem Backen mit dem Zahnstocher oben ein Loch in den Teig. Dieses sollte nicht zu klein sein, da es später fast nicht mehr vergrößert werden kann.



Schritt 4: Vor dem Backen sollten die Salzteigfiguren zuerst mind. **1h antrocknen**. Damit sie nicht reißen, werden sie wie folgt gebacken:

- 30min bei 60 Grad
- 1h bei 90 Grad
- 1h 30min bei 120 Grad

Da jeder Backofen etwas anders drauf ist, am besten immer wieder nach den Figuren schauen.



Schritt 5: Sind die Salzteigformen komplett ausgekühlt, kann man sie nach Belieben noch anmalen, verzieren, etc.

Viel Spaß

Die Idee kommt von www.paradieschen.ch