

LEITENDE KNETE REZEPT

zum Herstellen mit Zutaten aus der Küche

Dauer: ca. 20 Minuten

Benötigtes Material leitende Knete

1 Tasse Wasser
1/4 Tasse Salz
1 1/2 Tassen Mehl
1 Teelöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Topf und Kochlöffel
optional: Lebensmittelfarbe

So stellst du die leitende Knete her:

1. Zusammenmischen

Mische Wasser, Mehl, Salz, Öl, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe in einem Topf zusammen.

2. Erwärmen

Erwärme den Topf bei mittlerer Hitze und rühre kontinuierlich weiter, bis die Masse beginnt fest zu werden. Rühre weiter, bis du eine feste, zusammenhängenden Teig hast.

3. Abkühlen

Jetzt kannst du den Teig auf einer bemehlten, feuerfesten Fläche auskühlen lassen.

Vorsicht: der Teig wird sehr heiß!

4. Masse kneten

Knete ggf. weiteres Mehl langsam in die Kugel, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht.
In einem luftdichten Behälter oder einer Plastiktüte ist der Teig mehrere Wochen haltbar.

Benötigtes Material isolierende Knete

1/2 Tasse Mehl,
1/4 Tasse Zucker
1 1/2 Teelöffel Öl
Destilliertes Wasser
optional: Lebensmittelfarbe

So stellst du die isolierende Knete her:

1. Zusammenmischen

Mische alle Zutaten, außer das destillierte Wasser, in einer Schüssel zusammen. Erhitze diesmal die Masse nicht. Füge langsam, löffelweise destilliertes Wasser dazu, bis sie schön knetfähig ist.

2. Durchkneten

Du kannst nun Mehl und destilliertes Wasser hinzufügen bis eine tolle knetbare Masse entsteht.

3. Schon fertig :)

