



SALZTEIGDEKO

MATERIAL

- 270 g Salz
- 250 g Mehl
- 240 ml Wasser
- ein Holzlöffel
- ein Nudelholz
- Ausstechformen
- Knöpfe
- Schüssel



1. **Verrühre** Salz und Mehl in einer Schüssel.
2. **Gib** nach und nach Wasser dazu.
3. Wird der Teig fester, **verknete** ihn 10 Minuten mit den Händen.
4. Gib bei Bedarf etwas Mehl **hinzugeben**. Der Teig muss fest und trocken sein.
5. Lass den Teig 30 Minuten **ruhen**.
6. **Rolle** nun den Teig mit dem Nudelholz aus.
7. **Stich** nun mit dem Ausstecher Formen aus.
8. **Bohre** oben zum Aufhängen ein Loch in die Deko.
9. **Drücke** nun Knöpfe in den Teig.
10. Lass ihn an der Luft **trocknen**.

PROFITIPP: Möchtest du deinen Salzteig verewigen, backe ihn bei 100°C 3 Stunden



im Ofen bei niedriger Temperatur.