

# Salzteig-Rezept:

- 1 1/2 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Speisestärke
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1-3 EL Öl

Ihr könnt nun alles Mögliche mit dem Salzteig machen.

- Figuren formen
- Ausrollen und mit Plätzchenstechern ausstechen
- Knöpfe, Muscheln oder andere reindrücken...

Die fertigen Stücke müssen zunächst ein bis zwei Tage trocknen.

Dann werden sie gebacken: Bei ca. 150°C backt man die Stücke mindestens eine Stunde.

Je 5 mm Dicke der Stücke rechnet man eine Stunde Backzeit, d.h. für ein 2 cm dickes Stück braucht man 4 Stunden Backzeit.

Anschließend kann man die Stücke anmalen und danach lackieren.

Erst lackiert ist der Salzteig dauerhaft haltbar, denn unlackiert zieht der hohe Salzgehalt Wasser aus der Luft und macht den Salzteig langfristig bröckelig.