

Rezept für Salzknete Dinos, Meteoriten und Planeten



Kleine Menge:

- 200 g Mehl
- 70 g Salz
- 1 EL Zitronensäure
- 3 EL Öl
- 150-200 ml kochendes Wasser
- evtl. Lebensmittelfarbe

Große Menge:

- 1 kg Mehl
- 350 g Salz
- 5 EL Zitronensäure
- 15 EL Öl
- 750-1.000 ml kochendes Wasser
- evtl. Lebensmittelfarbe

Die weiche Salzknete bleibt monatelang knetbar, wenn man sie bei Nichtgebrauch luftdicht einpackt, z.B.: in eine Plastiktüte oder Dose und in den Kühlschrank stellt. Wenn sie an der Luft ein wenig austrocknet, kann man sie mit einigen Tropfen Wasser wieder geschmeidig machen. Fertige Knet-Produkte kann man ein bis zwei Tage trocknen lassen und anschließend im Backofen backen (1-2 Stunden bei 120 C).

Damit sie glänzen oder Farbe bekommen, kann man sie danach bemalen und/oder lackieren.

Nachfolgend einige Informationen zu den Besonderheiten dieses Rezeptes, vor allem im Unterschied zum klassischen Salzteig:

Kochendes Wasser:

Der Teig entwickelt sich mit kochendem Wasser anders als mit kaltem. Er wird in erster Linie geschmeidiger und lässt sich besser kneten.

Zitronensäure oder ersatzweise Weinsteinensäure:

Der zweite Unterschied zum Salzteig ist die Verwendung von Säure.

Diese Zutaten sorgen für verbesserte Geschmeidigkeit und haben außerdem eine konservierende Wirkung auf die Knete.

Die Zitronensäure bekommt man u.a. in Drogerien. Sie wird dort zum Entkalken von z.B. Wasserkochern angeboten. Es gibt Zitronensäure als Pulver oder in flüssiger Form. Beides funktioniert für die weiche Salzknete.

Die Weinsteinensäure kann man in Apotheken kaufen. Sie wird manchmal auch kurz „Weinsäure“ genannt.

Wichtig:

Einige Rezepte enthalten „Alaun“

Davon raten wir ab, da es in größeren Mengen giftig ist und hautreizend wirkt. Daher völlig ungeeignet für Kinderhände.

Wie der Salzteig kann auch die weiche Salzknete als ungiftig betrachtet werden. Aber er ist nicht essbar, sondern eher als ungenießbar einzustufen. Zwar sind all verwendeten Zutaten ungiftig und werden in der Küche verwendet – aber Salz in großen Mengen ist alles andere als gesund. Aber kein Mensch und Kinder mit normalem Geschmackempfinden, würde mehr als einen Krümel dieses extrem salzigen Teiges essen.