



„Die Mit-mach-Seite“

Ev. Kindertagesstätte Bockenheim

Montag, 30.3.2020

Rezept für Knete



Quelle 1

Zutaten:

1 l kochendes Wasser

8 Essl. Öl

Lebensmittelfarbe

1 kg Mehl

(für die, die gehamstert haben, dürfte das ja kein Problem sein ☐)

450 g Salz

40 g Alaun

(gibt es in der Apotheke in Bockenheim – bitte vorher anrufen und bestellen)

Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen und das Öl sowie die Lebensmittelfarbe dazu geben. Mehl Salz und Alaun separat vermengen und zu dem Wasser-Öl-Alaungemisch hinzufügen.

Bis zum Abkühlen mit dem Kochlöffel rühren – erst dann die Knete mit den Händen weiter vermengen.

Knete kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank länger haltbar gemacht werden.



Quelle 2



Quelle 3

Viel Spaß wünscht Euch Kristina