Knetgummi

Das braucht man:

400 g Mehl

200 g Salz

10 g Weinstein Backpulver (Reformhaus)

3 Essl. Öl

So wird es gemacht:

Mehl, Salz und Alaunpulver vermengen.

1/2 l Wasser kochen und das Öl einrühren.

(Wenn die Knete farbig werden soll, dann 1 Essl. Lebensmittelfarbe hinzu fügen.)

Das Wasser-Öl-Gemisch über das mit Salz und Alaunpulver vermengte Mehl geben und gleichzeitig gut umrühren. So lange rühren, bis die Masse lauwarm ist.

Anschließend den Teig mit den Händen durchkneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Öl unterkneten.