|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Anleitung Salzteig**  Ihr braucht:   * die kleine braune Tüte * eine kleine Schüssel * einen Teelöffel * etwas Wasser * evtl. ein paar Tropfen Speiseöl     Öffnet das Tütchen vorsichtig und schüttet den Inhalt in die Schüssel. Gebt etwas Wasser dazu – erstmal 1-2 Teelöffel und evtl. ein paar Tropfen Pflanzenöl. Verrührt und verknetet es zu einem elastischen und gut formbaren Teig. Er soll nicht an den Händen kleben! Wenn er noch zu trocken ist, fügt tropfenweise Wasser dazu. Achtung! Er wird schnell zu flüssig (dann noch etwas Mehl dazugeben). Formt aus dem Teig ein Brot. Ihr könnt es einfach in eurem Ostergarten trocknen lassen, das dauert ein paar Tage, zwischendrin mal wenden. | **Anleitung Salzteig**  Ihr braucht:   * die kleine braune Tüte * eine kleine Schüssel * einen Teelöffel * etwas Wasser * evtl. ein paar Tropfen Speiseöl     Öffnet das Tütchen vorsichtig und schüttet den Inhalt in die Schüssel. Gebt etwas Wasser dazu – erstmal 1-2 Teelöffel und evtl. ein paar Tropfen Pflanzenöl. Verrührt und verknetet es zu einem elastischen und gut formbaren Teig. Er soll nicht an den Händen kleben! Wenn er noch zu trocken ist, fügt tropfenweise Wasser dazu. Achtung! Er wird schnell zu flüssig (dann noch etwas Mehl dazugeben). Formt aus dem Teig ein Brot. Ihr könnt es einfach in eurem Ostergarten trocknen lassen, das dauert ein paar Tage, zwischendrin mal wenden. | **Anleitung Salzteig**  Ihr braucht:   * die kleine braune Tüte * eine kleine Schüssel * einen Teelöffel * etwas Wasser * evtl. ein paar Tropfen Speiseöl     Öffnet das Tütchen vorsichtig und schüttet den Inhalt in die Schüssel. Gebt etwas Wasser dazu – erstmal 1-2 Teelöffel und evtl. ein paar Tropfen Pflanzenöl. Verrührt und verknetet es zu einem elastischen und gut formbaren Teig. Er soll nicht an den Händen kleben! Wenn er noch zu trocken ist, fügt tropfenweise Wasser dazu. Achtung! Er wird schnell zu flüssig (dann noch etwas Mehl dazugeben). Formt aus dem Teig ein Brot. Ihr könnt es einfach in eurem Ostergarten trocknen lassen, das dauert ein paar Tage, zwischendrin mal wenden. | **Anleitung Salzteig**  Ihr braucht:   * die kleine braune Tüte * eine kleine Schüssel * einen Teelöffel * etwas Wasser * evtl. ein paar Tropfen Speiseöl     Öffnet das Tütchen vorsichtig und schüttet den Inhalt in die Schüssel. Gebt etwas Wasser dazu – erstmal 1-2 Teelöffel und evtl. ein paar Tropfen Pflanzenöl. Verrührt und verknetet es zu einem elastischen und gut formbaren Teig. Er soll nicht an den Händen kleben! Wenn er noch zu trocken ist, fügt tropfenweise Wasser dazu. Achtung! Er wird schnell zu flüssig (dann noch etwas Mehl dazugeben). Formt aus dem Teig ein Brot. Ihr könnt es einfach in eurem Ostergarten trocknen lassen, das dauert ein paar Tage, zwischendrin mal wenden. | **Anleitung Salzteig**  Ihr braucht:   * die kleine braune Tüte * eine kleine Schüssel * einen Teelöffel * etwas Wasser * evtl. ein paar Tropfen Speiseöl     Öffnet das Tütchen vorsichtig und schüttet den Inhalt in die Schüssel. Gebt etwas Wasser dazu – erstmal 1-2 Teelöffel und evtl. ein paar Tropfen Pflanzenöl. Verrührt und verknetet es zu einem elastischen und gut formbaren Teig. Er soll nicht an den Händen kleben! Wenn er noch zu trocken ist, fügt tropfenweise Wasser dazu. Achtung! Er wird schnell zu flüssig (dann noch etwas Mehl dazugeben). Formt aus dem Teig ein Brot. Ihr könnt es einfach in eurem Ostergarten trocknen lassen, das dauert ein paar Tage, zwischendrin mal wenden. |