



## REZEPT FÜR KNETMASSE

Um optimale Knetmasse herzustellen, muss die Masse normalerweise gekocht werden, was dann sehr chaotisch wird. In diesem Rezept wird stattdessen kochendes Wasser verwendet. Wir vermischen einfach die Zutaten, fügen kochendes Wasser hinzu, rühren einige Minuten, bis es abgekühlt ist, und kneten es dann. Und schon haben wir tolle Knetmasse.

### ZUTATEN (FÜR UMGEFÄHR 240 ML KNETMASSE)

#### *Normale Knetmasse*

125 g Mehl

2 EL Weinstein

150 g Salz

175 bis 250 ml kochendes Wasser

1 EL ÖL

Lebensmittelfarbe oder Zimt, Spirulina Pulver oder eine andere natürliche Farbe

#### *Schokoladenknetmasse*

150 g Mehl

50 g Kakao

1 TL Weinstein

75 g Salz

175 bis 250 ml kochendes Wasser

2 EL ÖL

### ZUBEREITUNG:

1. Die Kinder können die trockenen Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel mischen.
2. Kochendes Wasser, Lebensmittelfarbe und Öl zu den trockenen Zutaten hinzufügen und vermischen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. (Dieser Schritt ist vom Erwachsenen auszuführen.)
3. Sobald die Mischung weit genug abgekühlt ist (dauert einige Minuten), können die Kinder sie kneten, bis sie glatt ist.
4. In einem dicht verschlossenen Behälter kann die Knetmasse bis zu 6 Monate aufbewahrt werden. Kühlung ist nicht erforderlich.