**Salzteig**

Um den Teig herzustellen braucht man nur drei Zutaten, nämlich Mehl, Wasser, und natürlich Salz. Alles wird im Verhältnis von 2:1:1 gemischt. Für eine mittelgroße Menge, mischt zwei Tassen Mehl mit einer Tasse Salz und rührt dann eine Tasse Wasser dazu, bis ein glatter Teig entsteht. Nach einer Weile könnt ihr dann mit den Händen weiterkneten. Der Teig sollte nicht an den Fingern kleben bleiben; wenn er das tut, fügt noch ein klein wenig Mehl hinzu. Jetzt ist der Salzteig fertig zum Formen. Wenn eure Formen fertig sind, ab in den Backofen damit.

Die Salzteigobjekte bei 100°C im Backofen trocknen. Anschließend die Temperatur erhöhen und bei 150°C ca. 1-2 Stunden backen. Die genaue Backzeit hängt von der Dicke der Salzteigbasteleien ab. (Wenn Ihr Euch also nicht ganz sicher seid, ob der Teig schon trocken ist, dann versucht ihn einmal vorsichtig mit dem Finger einzudrücken. Wenn der Teig trocken ist, dann könnt Ihr absolut keine Spur auf der Oberfläche hinterlassen!)

****