**Knete selber machen – Rezept**

Zutaten:

600 g Mehl

100 g Salz

500 ml Kochendes Wasser

2 EL Zitronensaft

3 EL Öl

Zubereitung:

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben und das kochende Wasser darüber gießen. Den Zitronensaft und das Öl hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät verrühren (am besten mit den Knethacken). Der Teig sollte am Ende nicht mehr kleben aber auch nicht zu bröselig sein. Wenn die Konsistenz nicht ganz stimmt, kann mehr Mehl oder Wasser hinzugegeben werden. Anschließend den Teig kurz abkühlen lassen. Danach kann der Teig mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden. Generell eignet sich jede Farbe. Bei sehr flüssiger Farbe kann es jedoch sein, dass wieder etwas Mehl hinzugegeben werden muss. Die Knete ist nun fertig und wenn sie eine angenehme Temperatur hat, kann direkt losgeknetet werden. Nach dem Kneten sollte die Masse luftdicht aufbewahrt werden (am besten in einem Gefrierbeutel oder einer gut schließenden Dose).

