



# BASTELANLEITUNG

## SALZTEIG AUFHÄNGER



### Teig herstellen

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser langsam hinzufügen und gut verkneten.
- ➡ Der Teig sollte weich, glatt und gut formbar sein. (zu klebrig=mehr Mehl, zu bröselig=mehr Wasser)

### Anhänger formen

- Teig ca. 0,5–1 cm dick ausrollen und mit Ausstechformen Forme ausstechen. Loch für Aufhängung mit reinstechen

### Trocknen oder Backen

#### Variante A – Lufttrocknen:

- 24–48 Stunden trockenen lassen

#### Variante B – Backen:

- Ofen auf 120–140 °C (Ober-/Unterhitze) und 1-2 Stunden backen (je nach Dicke)

### Verzieren

- mit Wasserfarben oder Acrylfarben anmalen
- mit Pailletten, Glitzer, Perlen verzieren
- zum Schluss mit Klarlack besprühen (macht sie haltbarer)

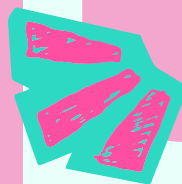
### Aufhängen

Mit einer Schnur, Wolle oder Geschenkband durch das Loch ziehen  
– fertig!



### ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- Optional: 1 EL Öl (macht den Teig geschmeidiger)
- Glitzer, Acrylfarbe, Klarlack



Anna Müller  
**KINDERBUCH**

Kinderbuch-Anna.de