

*** Bastel-Tipp ***

Salzteig-Osterkörbchen

Eine originelle Überraschung für den Ostermorgen

Zutaten für den Teig:

- 2 Tassen Weizenmehl
- 1 Tasse Kochsalz
- 1 Tasse Wasser
- ggf. Einweghandschuhe

Sonstiges Material:

- Glasschälchen als Modellierform (muss feuerfest sein)
- Öl zum Einfetten des Schälchens
- Nudelholz



Mit Frischhaltefolie abgedeckt, hält sich der Teig im Kühlschrank bis zu zwei Wochen und lässt sich immer noch gut verarbeiten.

So geht's:

1. Das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und nach und nach Wasser zugeben. Teig zu einer geschmeidigen Paste verkneten.

TIPPS:

- Gibt man zu viel Wasser auf einmal zu, wird der Teig zu klebrig – eventuell muss man mehr Mehl hinzufügen.
- Ist der Teig zu flüssig, läuft er von den Schälchen herunter, die Schlaufen ziehen sich nach unten.
- Er sollte jedoch auch nicht zu krümelig sein.
- Vorsichtiges Testen durch gezielte Mehlfuhr.

2. Jetzt das Schälchen von außen gut mit Öl einfetten und umgekehrt über auf den Tisch legen. Entweder über einen Gegenstand stülpen, damit der Schalenrand nicht aufliegt oder das Gefäß hoch genug wählen.

3. Eine kleine Teigkugel zu einer flachen Scheibe ausrollen und auf den Schalenboden legen.



4. Danach Teigstränge von ca. 5 mm Durchmesser rollen. Die Außenkante des Teigbodens mit Wasser anfeuchten – dieses wirkt wie ein Haftmittel. Einen Strang an einem Ende am Boden festdrücken und den Rest als Schlaufe über den Schalenrand legen und sanft am Schalenboden festdrücken.



5. Die Innenseite der Schlaufe anfeuchten und zur Verstärkung einen zweiten Strang anlegen. Jede Schlaufe führt jeweils zur Hälfte durch die vorige Schlaufe und endet in der Mitte der nächsten. So entsteht das Flechtmuster.



6. Wenn alle Schlaufen fertig sind, den Boden anfeuchten und die Schlaufenenden leicht einschneiden, so dass sie sich mit dem Boden verbinden und flacher werden.



7. Eine zweite Teigkugel zur Scheibe ausrollen und zur Festigung auf den Korbboden legen. Sanft andrücken, damit die Scheibe gut an der unteren Teigschicht haftet.

8. Bei sehr schwacher Hitze (120 °C) ca. 5 Stunden lang im Backofen backen oder so lange, bis das Salz weiß und hart ist. Herausholen und den Korb vorsichtig von der Form lösen.

TIPP: ca. 1 Stunde im Ofen trocknen, rausnehmen, auskühlen lassen. Die Glasformen vorsichtig entfernen. Jetzt kann der Teig noch mit einem Messer gut abgelöst werden. Danach entweder fertig backen oder zum Trocknen (ca. 2–3 Tage) z. B. auf die Fensterbank stellen.



9. Wenn die Körbchen endgültig getrocknet sind, kann man sie bemalen oder mit Farbe besprühen. Auch mit bunten Bänder, die Sie durch die Streben flechten, können Sie die Körbchen schmücken.



Viel Spaß!