

# Ostereier aus Salzteig

## **Für den Teig benötigst du:**

- 100 g Salz
- 90 g Mehl
- 70 ml Wasser
- 2 TL Öl

## **Außerdem benötigst du:**

- etwas Mehl zum Ausrollen
- eine Teigrolle
- Ausstechförmchen in Form eines Ostereis oder eine leere Klopapierrolle
- einen Strohhalm
- Pinsel
- Wasserfarben
- Faden oder Band

## **Und so wird's gemacht:**

Zuerst vermischt du alle oben genannten Zutaten und knetest sie zu einem Teig.

Wenn der Teig schön durchgeknetet ist, streust du etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rollst den Teig dort mithilfe einer Teigrolle aus. Aber roll den Teig nicht zu dünn aus, er sollte 3 - 4 Millimeter dick sein. Zu dünner Teig lässt sich nur schwer von der Arbeitsfläche lösen. Ist der Teig jedoch zu dick, braucht er später länger zum aushärten.

Wenn dein Teig ausgerollt ist, kannst du mit dem Ausstechförmchen viele Ostereier aus dem Teig ausstechen und auf ein Backblech legen. Wenn du kein Ausstechförmchen hast, kannst du auch eine leere Klopapierrolle benutzen, die du vorher ganz leicht in eine ovale Form drückst.

(Alternative: Anstelle den Teig auszurollen, kannst du kleine Klumpen vom Teig nehmen, zwischen deinen Handflächen zu kleinen

Kugeln formen und anschließend platt drücken, sodass sie die Form eines Ostereis bekommen. Und sie dann anschließend auf das Backblech legen.)

Wenn alle Ostereier auf dem Blech liegen, brauchen wir den Strohhalm.

Piekse mit dem Strohhalm ein kleines Loch in das Osterei. Durch dieses Loch kannst du später ein Band oder Faden ziehen, an dem du dein Osterei aufhängen kannst.

Nun ist Geduld gefragt. Denn deine Ostereier müssen nun für eine Stunde bei 100 Grad (Umluft) in den Backofen.

Wenn die Eier abgekühlt sind, kannst du sie nach Belieben mit Pinsel und Wasserfarben bemalen. Natürlich kannst du auch Acrylfarben oder Fingermalfarben dafür verwenden. Bei der Gestaltung der Ostereier sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Zum Schluss fädelst du nur noch ein Band oder Faden durch das kleine Loch. Und fertig sind deine selbstgemachten Ostereier!

Viel Spaß!

