

Zeit FÜR...



... PORZELLANHÄNGER

Du brauchst:

400g Natron, 200g Speisestärke, Ausstecher, Nudelholz, Wasser, Frischhaltefolie

To do:

1. Gib das Natron in eine Tasse (und markiere mit Bleistift den „Stand“) und fülle es in einen Kochtopf. Gib dann die Speisestärke in die Tasse und verfähre ebenso (Strich...)



2. Fülle jetzt Wasser in die Tasse und zwar bis zur Abenstandsmittle der beiden Striche. Gib es auch in den Kochtopf und bring die Flüssigkeit zum kochen. Rühre so lange bei hoher Hitze (lass dir von einem Erwachsenen helfen) bis die Masse aussieht wie Kartoffelpüree (in weiß)

3. Wichtig! Egal was du machst: die Ränder kannst du mit einem angefeuchteten Finger glätten, zum Trocknen bitte wieder mit Folie abdecken (sonst wird es rissig) und ab und zu mal drehen.



3. Nimm es dann vom Herd und kippe den „Teig“ auf einen Teller zum abkühlen. Decke den Teller mit Frischhaltefolie ab. Nach ca. 15-20 min kannst du den abgekühlten Teig zu einer Kugel rollen und weiter verarbeiten.



Zum Ausrollen ist es am einfachsten wenn du den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien rollst.

4. Nach ca. 2-3 Tagen (wenn du es nur 4-5mm dick ausgerollt hast) sind die Formen trocken und können verziert werden... Mit Edding oder Glitzer oder zeig uns deine Ideen!



Witzig...

„Aber, Karin“, ruft die Oma. „Warum schüttest du denn den Hühnern Kakao in die Futternapfe?“ „Die sollen Schokoladeneier legen!“