

11. Dezember 2020

Salzteig herstellen

Was ihr für den Salzteig braucht:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- evtl. 1 EL Öl

Tipp:
Möchtest du, dass der Teig etwas weißer und geschmeidiger wird, ersetze einfach eine halbe Tasse Mehl durch Speisestärke.



Mische für einen Salzteig
Mehl, Salz und Wasser im Verhältnis 2:1:1



...und verknete alles zu einem Teig.
Entweder du rollst den Teig dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus und stichst Motive mit Plätzchen-Ausstechern aus oder du formst von Hand kleine Figuren.



Weihnachtlicher Tannenbaum-Anhänger aus Salztei

- Salzteig herstellen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen.
- Aus dem Teig Motive ausstechen.
- Motive auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Mit einem Strohhalm ein Loch hinein bohren.
- Salzteig ca. 60 Minuten bei 60 Grad Ober-/Unterhitze trocknen.
Dabei einen Holzlöffel in die Tür stecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
Zwischendurch die Motive wenden.
- Salzteig dann ca. 50 Minuten bei 140 Grad Ober-/Unterhitze brennen.

Das Verhalten von Eichhörnchen im Winter ist anders als das vieler anderer Tiere. Eichhörnchen halten keinen Winterschlaf, sondern eine Winterruhe. Das bedeutet, dass sie ihre Aktivität während der kalten Monate einschränken und damit ihren Energiebedarf senken. Auf diese Weise müssen Eichhörnchen im Winter auch weniger Nahrung zu sich nehmen.

Wie findet ein Eichhörnchen seine Wintervorräte wieder?