

# Knete herstellen

## Zutaten

- 500 g Mehl (Type 405)
- 250 g Salz
- 1/2 l Wasser
- 3 EL Speiseöl (Sonnenblumen- oder Diestelöl)
- 20 g Weinsteinsäure (auch Weinsäure genannt, aus der Apotheke)
- Lebensmittelfarbe (flüssig oder in Pulverform)

## Materialien

- Wasserkocher oder Kochtopf
- Rührgerät mit Knethaken
- Rührschale
- Messbecher
- Waage
- Esslöffel
- Teelöffel

## Herstellung

### Schritt 1

Zuerst wird 2/3 des Mehls zusammen mit dem Salz, der Weinsteinsäure und der Lebensmittelfarbe in eine Schüssel gegeben und gut miteinander vermischt

### Schritt 2

Im nächsten Schritt wird das Wasser aufgekocht. Mit einem Rührgerät wird das kochende Wasser auf der niedrigsten Stufe zur Mehlmischung dazu gegeben, bis eine glatte Teigmasse entsteht.

### Schritt 3

Nun wird das Öl unter den Teig gerührt. Falls der Teig noch kleben sollte, gebe löffelweise das restliche Mehl zum Teig hinzu, bis dieser die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

### Schritt 4

Im letzten Schritt wird der Teig so lange mit der Hand geknetet, bis dieser abgekühlt ist.

## ... und fertig ist die Knete!

**Kleiner Tipp:** luftdicht verschlossen kann die Knete über mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden!