

# Frühlingshafte Deko-Anhänger aus Salzteig

## Zutaten für den Salzteig:

1 Tasse	Salz
2 Tassen	Mehl
1 Tasse	Wasser
Evtl. 1 Teelöffel	Öl



## Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Teig gut mit den Händen verkneten.

Im Anschluss den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben mit verschiedenen Plätzchenformen ausstechen oder mit den Händen gestalten.

Die Formen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (nicht zu dicht aneinander, da der Salzteig beim Backen etwas aufgeht) und mit einem Schaschlik Spieß ein Loch am oberen Rand hineinstechen.

Das Backblech bei 60°C für ca. 1 – 2 Stunden in den Ofen schieben. Ihr könnt den Teig natürlich auch an der Luft trocknen lassen. Wenn der Teig bei beiden Varianten von allen Seiten getrocknet ist, muss dieser noch 30 – 60 Minuten bei 140°C Ober-/Unterhitze im Backofen gebrannt werden.

## Deko-Anhänger gestalten:

Wenn eure Salzteig-Anhänger abgekühlt sind, könnt ihr diese mit Acrylfarbe anmalen. Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

**Ein Tipp von mir:** Steckt den Schaschlik Spieß beim Bemalen der Anhänger in das Loch, sonst läuft die Farbe hinein und verklebt es.

Wenn eure Anhänger getrocknet sind, könnt ihr eine Kordel oder ähnliches durch das Loch fädeln und schon sind eure frühlingshaften Deko-Anhänger fertig!

Viel Spaß

Eure Romina