

SO GEHT'S!

1. Essknete besorgen und los geht's!
2. Hände waschen, nicht vergessen!
3. Zuerst wird der Inhalt eines Essknete-Beutels in eine Schüssel gegeben. Anschließend werden ganz genau 15ml !! Wasser mit der Dosierhilfe abgemessen und zum Pulver gefügt.
4. Nun wird so lange mit einem Löffel umgerührt, bis das Wasser komplett gebunden ist und eine bröselige Masse entsteht.
5. Die bröselige Masse kann nun mit den Händen zusammengefasst und geknetet werden. Je länger der kleine Ballen geknetet wird, um so geschmeidiger wird die Essknete. Nicht zu früh aufgeben!
6. Damit die Essknete nicht austrocknet, wickelt man sie am besten in Frischhaltefolie, wenn sie gerade nicht gebraucht wird.
7. Jetzt können aus der Essknete wunderschöne Figuren und Motive geformt oder ausgestochen werden. Ganz nach Phantasie, Gelegenheit und Laune.
8. Die fertigen Figuren werden anschließend auf ein Backblech gelegt und, je nach Größe und Dicke, ca. 10 bis 20 Minuten bei 130°C bis 150°C gebacken.

