

Das Seeräuberschiff

So geht's

1. Gebraucht wird rote, grüne, blaue und gelbe Essknete.
2. Zuerst wird grüne mit roter Essknete verknetet, so dass Braun entsteht.
3. Nun wird ein Stück der braunen Essknete flach ausgerollt.
4. Mit dem Spatel kann der Umriss des Seeräuberschiffs nun eingeritzt werden. Anschließend werden die überstehenden Teile vorsichtig abgeschnitten.
5. Aus grüner Essknete werden drei Rollen für die Schiffsmasten geformt und auf den Schiffskörper gesetzt.
6. Die Segel entstehen aus roter Essknete – dazu werden drei Vierecke ausgeschnitten und ein bisschen schief auf die Masten geklebt.
7. Aus blauer Essknete können nun noch die Schiffstaupe und eine wilde Welle geformt und angebracht werden.
8. Kleine Kügelchen aus gelber Essknete dienen als Bullaugen oder Schießscharten.
9. Zum Schluss bekommt unser Seeräuberschiff noch einen Totenkopf für das vorderste Segel.
Dazu werden vier kleine Knochen an einen runden Kugelschädel gesetzt.
Die Augen- und Mundhöhle kann man am besten mit einem kleinen Holzspieß einstechen.

Nun können die Schiffe in den Backofen und ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Größe und Dicke, backen. Werden sie jedoch später nur zur Dekoration genutzt oder den Geburtstagsgästen als Andenken mitgegeben, sollten sie etwas länger im Backofen bleiben, um härter und stabiler zu werden.

