

Die Knet-Prinzessin

So geht's

1. Gebraucht wird gelbe, rote, blaue und grüne Essknete.
2. Zuerst wird ein Stück der blauen Essknete flach ausgerollt.
3. Für den Rock sticht man am besten einen Kreis aus und schneidet die untere Hälfte mit dem Spatel in kleinen Wellen ab.
4. Die Falten des Rocks können ebenfalls mit dem Spatel eingedrückt werden.
5. Nun wird ein blaues Viereck als Oberteil ausgeschnitten und auf den Rock gesetzt.
6. Kleine ovale Stückchen werden als Puffärmel angesetzt.
7. Nun wird etwas gelbe mit roter Essknete verknetet, so dass ein helles Orange entsteht. Daraus wird eine flache Kugel als Kopf, ein kleiner Hals und die Arme geformt.
8. Die Hände und Daumen können mit dem kleinen Spatel oder einem Holzspießchen eingeschnitten werden.
9. Jetzt werden die Haare aus gelber Essknete ausgeschnitten und außerdem lange Zöpfe geflochten. Dazu dreht man am besten zwei dünne Rollen ineinander.
10. Aus der grünen Essknete wird ein breiter Gürtel geformt und der Prinzessin auf die Taille gesetzt.
11. Aus klitzekleinen grünen Röllchen können nun noch Schleifchen für das Kleid geformt werden.
12. Zum Schluss werden aus roter Essknete noch kleine Schuhe und ein roter Mund geformt und kleine blaue Kügelchen als Augen aufgesetzt.

Nun dürfen die Prinzessinnen in den Backofen und werden ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Größe und Dicke, gebacken.

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.

