

## **Essbare Knete**

Tolle Knete, bei der es nichts ausmacht, wenn mal etwas im Mund landet, ist schnell und einfach selbst gemacht.



### **Das brauchen Sie für diese Idee:**

- 1 Päckchen Puddingpulver
- 3/4 Tasse Mehl (+ weiteres Mehl, um die Konsistenz anzupassen)
- 1/3 Tasse warmes Wasser
- Handrührgerät
- Schüssel
- Plätzchenausstecher

### **Schritt-für-Schritt-Anleitung - So geht's**

#### **1. Schritt: Knetteig mischen**

Mischen Sie das Puddingpulver mit dem Mehl. Geben Sie sukzessive warmes Wasser hinzu und verkneten Sie alles mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse. Jetzt nach und nach mit den Händen etwas Mehl dazugeben und den Teig dann weiter kneten, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Die Konsistenz der Knete sollte fluffig weich sein.

#### **2. Schritt: Ausstechen und Kneten**

Danach können Sie Ihren Sonnenschein mit dem Kneten beginnen lassen. Geben Sie Ihrem kleinen Schatz auch weitere Materialien, wie eine Teigrolle oder Plätzchenausstecher. So kann sich Ihr Kind mit der Knete richtig austoben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kneten.