

Weihnachtsbaumschmuck

Was du brauchst:

- 60 g Speisestärke
- 250 g Natron
- 85 ml Wasser
- Rührschüssel
- Kochtopf
- Plätzchenausstecher
- Holzspieß

So gehts:

Stärke, Natron und Wasser in einen kleinen Topf geben und gut mischen. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen und bei niedriger Hitze leicht weiter köcheln lassen. Die Masse beginnt nun fest zu werden. Sobald sie eine breiige Konsistenz erreicht hat, ist es an der Zeit zum Abkühlen. Nach etwa 10 Minuten Auskühlzeit, kann die Masse mit den Händen geknetet werden. Ist die Masse zu klebrig, kommt noch etwas Stärke hinzu. Die Unterlage leicht mit Stärke bestäuben und den Teig sorgfältig ausrollen. Mit den Plätzchenausstechern den Baumschmuck ausstechen und mit dem Holzspieß ein kleines Loch zum Aufhängen durchpieksen. Die Anhänger 1-3 Tage trocknen lassen und mehrmals vorsichtig wenden. Oder für etwa 1 Stunde bei 75 Grad im Backofen backen. Fertig ist euer Baumschmuck! Viel Spaß :)

