[](https://www.google.ch/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.gutekueche.ch%2Fschneller-salzteig-rezept-4041&psig=AOvVaw3kPwupXsEd11itrZ1Ez4I6&ust=1585729526132000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCPCByfykxOgCFQAAAAAdAAAAABAK)Salzteig – Rezept

**Zutaten:**

* 2 Tassen Mehl
* 1 TL Öl
* 1 Tasse Salz
* 1 Tasse Wasser

**Zubereitung:**

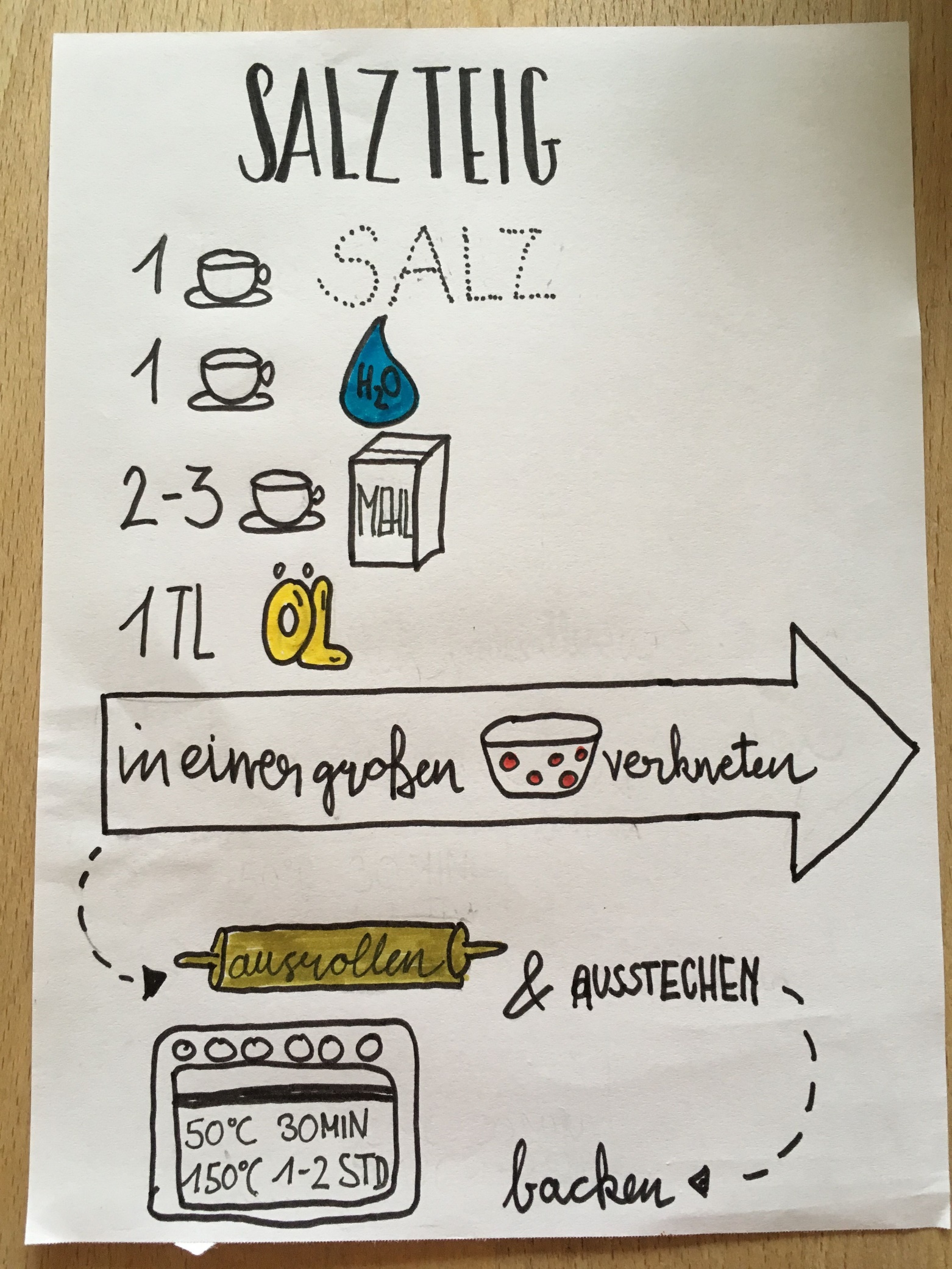
1. Mehl, Öl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und alle Zutaten gut druchkneten bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig dünn ausrollen und beliebige Figuren/ Buchstaben ausstechen.
3. Die Figuren auf ein Mehl bestreutes Backblech legen und im Backofen bei ca. 140 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde trocknen lassen.
4. Um zu prüfen, ob der Teig fertig ist, mit einer Gabel auf die Rückseite der Formen klopfen – wenn diese hohl klingen, dann ist der Teig fertig.

**Tipps zum Rezept:**

* Sobald die Formen ausgekühlt sind, können sie bemalt bzw. verziert werden (z.B. mit Wasserfarben).
* Lebensmittelfarbe in den Teig mischen.

**ca. 140 Grad**

**1 Stunde**

[](https://www.google.ch/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pinterest.com%2Fpin%2F545991154813247646%2F&psig=AOvVaw3kPwupXsEd11itrZ1Ez4I6&ust=1585729526132000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCPCByfykxOgCFQAAAAAdAAAAABAR)

**ca. 140 Grad**

**ca. 1 Stunde**