



Du brauchst:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Öl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 Schüssel
- Wellholz
- Backpapier
- Plätzchenausstecher (Stern)
- Evtl. Zahnstocher und Geschenkband



So geht's:

Für den Salzteig das Mehl in eine Schüssel geben, Öl, Wasser und Salz hinzufügen und alle Zutaten gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Öl auf den Händen verhindert das ankleben und macht den Teig noch geschmeidiger.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und viele, viele Sterne ausstechen. Dann legst du die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lässt sie im Backofen bei ca. 140 Grad (bei Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten trocknen. Falls der Teig dick ist, verlängert sich die Backzeit. Alternativ kann man den Salzteig auch mehrere Tage an der Luft trocknen lassen.



Tipp:

Sobald die Sterne ausgekühlt sind, kannst du sie mit Wasserfarben oder Filzstiften anmalen. Wenn du vor dem Backen mit einem Zahnstocher ein Loch in einen der Zacken machst, kannst du nach dem Backen ein Band durchfädeln und deinen Stern an den Weihnachtsbaum hängen, ihn als Geschenkanhänger benutzen oder mit einer Kopie der Geschichte vom Weihnachtsstern einem lieben Menschen schenken.

