

Osternest aus Salzteig



DAS BRAUCHST DU

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 2 EL Öl
- 1 Tasse Wasser

Ostergras
Schokoeier
Wikana Kekse

UND SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Mehl, Salz, Öl und Wasser miteinander vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ist euer Salzteig noch etwas zu bröselig, gebt etwas Wasser dazu. Ist der Salzteig zu klebrig, könnt ihr noch etwas Mehl hinzufügen.
- 2 Dann wird ein Osternest geformt. Dafür teilt den Teig in 2 Hälften. Die erste Hälfte rollt ihr mit einer Teigrolle zu einem Kreis ca. 20 cm Durchmesser aus.
- 3 Die zweite Hälfte nochmal halbieren und daraus 2 lange dünne Stränge formen (je ca. 65 cm lang). Flechtet daraus einen Zopf und befestigt den Zopf am Rand des Kreises, so dass ein "Nest" entsteht.
- 4 Das Nest mindestens 2 Stunden bei 100 Grad im Ofen trocknen lassen. Danach noch über Nacht in Heizungsnähe oder einem warmen Ort nach Bedarf an der Luft trocknen. Die Unterseite des Nestes soll komplett trocken werden.
- 5 Nach Lust und Laune könnt ihr das Osternest noch anmalen, das ist aber kein Muss. Wir finden, dass das Osternest in Naturfarbe schlicht und wunderschön aussieht.
- 6 Die Füllung darf aber ganz bunt werden. Nehmt dafür Ostergras, Schokoeier und natürlich unsere Wikana-Kekse!