**Anleitung für Salzteiganhänger**

Zutaten:

1 Tasse Wasser

1 Tasse Salz

2 Tassen Mehl

1 TL Öl

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und gut verkneten
2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig in 10 gleich große Stücke teilen
3. Aus den einzelnen Stücken Kugeln mit den Händen formen
4. Diese Kugeln mit einer Teigrolle ausrollen, sodass Kreise entstehen

Die kreisförmigen Teigstücke nun mit Wiesenblumen, Blättern, Gräsern verzieren und mithilfe eines Strohhalmes ein Loch am Rand einstechen.

Diese Wiesenblumen, Blätter, Gräser mithilfe der Teigrolle in den Teig vorsichtig eindrücken bzw. hineinpressen, sodass sie nicht mehr abfallen.

Vorerst habe ich die Anhänger eine ganze Weile bei 50°C im Backrohr und schlussendlich an der Luft trocknen lassen. Es kann bis zu 48 Stunden dauern, dass der Salzteig vollständig ausgehärtet ist.

Zum Schluss können noch Bänder oder Schnüre, je nach Belieben, durch die Löcher gefädelt werden und fertig sind die frühlingshaften Salzteiganhänger! ☺