



Ostern

EIERBECHER

DAS BRAUCHST DU:

- 200g Mehl
- 200g Speisestärke
- 200g Salz
- 200ml Wasser
- Schale
- Waage
- Messbecher
- Ei
- Rührlöffel
- Lebensmittelfarbe
- Pinsel



SCHRITT 1

Mische alle Zutaten und knete so lange, bis du eine samtige Kugel hast.

SCHRITT 2

Nimm eine Hand voll von dem Teig ab und rolle eine glatte Kugel.

SCHRITT 3

Drücke die Kugel ganz leicht auf den Tisch.

SCHRITT 4

Drücke dann ganz vorsichtig ein Ei von oben hinein, so dass die Teigkugel die Form gut annimmt.

SCHRITT 5

Lass die Kugel für 48 Stunden an einem warmen Ort trocknen.

SCHRITT 6

Male die getrockneten Eierbecher jetzt mit Lebensmittelfarbe in verschiedenen Mustern an.