

Knete – Thermomix®-Rezept



Zutaten:

- 💧 500 g Wasser
- 🍲 500 g Weismehl
- 🧂 180 g Salz – macht die Knete formbar und verhindert, dass sie an den Händen klebt
- 🌻 60 g Raps- oder Sonnenblumenöl – sorgt für eine geschmeidige Konsistenz und hält die Knete elastisch
- 🍋 50 g Zitronensäure – verlängert die Haltbarkeit der Knete
- 🎨 Lebensmittelfarben – wähle die Farben nach Belieben

Zubereitung:

- 500 g Wasser erhitzen: Wasser in den Mixtopf geben und 5 Min./Varoma/Stufe 1 erhitzen.
- 500 g Mehl und 180 g Salz in einer separaten Schüssel vermischen.
- 60 g Raps- oder Sonnenblumenöl und 50 g Zitronensäure hinzufügen in den Mixtopf geben und 30-60 Sek./Stufe 6 im Linkslauf mischen.
- Teig herausnehmen und in so viele Stücke teilen, wie Farben gewünscht sind.
- Jeweils ein Teigstück zurück in den Mixtopf geben, Farbe hinzufügen und 30-60 Sek./Stufe 4,5 im Linkslauf mischen. Teig herausnehmen und mit den Händen nochmals gut durchkneten.
- Vor dem Einfärben des nächsten Teigstücks den Topf gegebenenfalls von Farbresten befreien.
- Selbstgemachte Knete kühl (Kühlschrank), lichtgeschützt und luftdicht in Gläsern oder Dosen aufbewahren, damit sie länger frisch und geschmeidig bleibt. Bei Bedarf mit ein paar Tropfen Wasser wieder auffrischen. Bei optimalen Bedingungen hält sich die Knete mehrere Wochen.

🌿 Tipp – natürliche Farben:

Anstelle von Lebensmittelfarben können auch natürliche Färbemittel wie Rinden-Saft, Spinatpulver oder Kurkuma verwendet werden.