

STERNENGIRLANDE



Material:

- 90 g Backpulver
- 30 g Maisstärke
- 180 ml Wasser
- Topf, Backpapier, Schüssel, Löffel, Ausstechform der Wahl, z.B. ein Stern, Wallholz, Draht oder Lichterkette



So geht 's:

- Backpulver, Maisstärke und Wasser in einem Topf miteinander vermengen und auf den Herd stellen.
- Die Herdplatte auf eine hohe Stufe stellen und die Masse unter ständigem Rühren im Auge behalten, bis sie zu kochen beginnt. Kocht die Masse, kann der Herd auf eine niedrigere Stufe gestellt werden, dabei immer weiter rühren, bis die Masse fest wird (ca. 5 min).
- Die feste Masse mit einem Löffel aus dem Topf herausnehmen und in eine Schüssel geben. Wenn die Masse kalt ist, etwas Backpulver in die Hände streuen und ein kleines Stück der Masse herausnehmen.
- Das Backpapier auslegen und die kleine Masse mit dem Wallholz ca. 5 mm dick ausrollen.
- Nun eine Ausstechform der Wahl zur Hand nehmen und die gewünschte Form ausstechen. Falls die Form sich nicht gut herauslöst, einfach Backpulver darüber streuen. Schlussendlich sollten ca. 20 Stück entstehen, je nachdem wie gross die Ausstechform ist.
- Jetzt können die Formen entweder über Nacht an der Luft trocknen oder im Ofen bei 170° für 2 h hart werden. Die fertigen Formen um einen Draht oder eine Lichterkette wickeln, fertig ist deine selbstgemachte Sternengirlande!



Verknüpfung:

- [GORILLA WAH-Lektionen](#)