



TIGERENTEN GEBURTSTAGSKNETMASSE

40 dag Mehl -
20 dag Salz -
2 El. Alaun -
1 P. Lebensmittelfarbe –

- alles trocken gut vermischen

2 El. Öl –
kochendes Wasser -

- erst vorsichtig vermengen und
- nach dem Überkühlen gut verkneten

- Lässt sich aus der Kleidung auswaschen
- Behälter immer gut verschließen
- Die Tigereute ist nicht spülmaschinenfest!!

- Viel Spaß beim Kneten und Spielen!!!