

Kaltporzellan

Rezept

- 300 g Natron
- 100 g Speisestärke
- 180 g Wasser

1. Alle Zutaten in einem Topf verrühren.
2. Die flüssige Masse, unter ständigem rühren, langsam zum kochen bringen. So lange rühren bis die Masse eine Kartoffelpüree artige Konsistenz hat.
3. Masse zum abkühlen in einen Gefrierbeutel füllen und platt drücken. Ca. 30 Min. auskühlen lassen.
4. Die Masse kann wie Plätzchenteig oder Knetmasse verarbeitet werden.
5. Die Formen 24 - 48 Stunden an der Luft trocknen lassen.



Die Masse kann auch luftdicht verpackt und für später aufgehoben werden.