Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Liebe ….  
….

…  
…  
…

…  
…  
…  
…  
 …

…  
…  
…  
…  
…  
…

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️

Kaltporzellan herstellen

Zutaten

* 2 Tassen Natron
* 1 Tasse Stärke
* 1 Tasse kaltes Wasser

So wird es gemacht:

Vermische die Zutaten miteinander und koche die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu einem festen Brei auf.

Wenn du merkst, dass die Masse fester wird, schalte die Temperatur herunter. Sobald die Masse fest genug ist, nimmst du sie vom Herd und lässt sie etwas abkühlen. Knete sie nun gut durch. Du kannst sie auf einem dünn mit Stärke bestäubten Tisch dünn ausrollen. Wenn du sie nicht gleich verarbeiten möchtest, kannst du sie fest in Frischhaltefolie wickeln und für

einige Tage im Kühlschrank lagern.

⭐️