

# Lavendelknete

100 g Salz

150 g Mehl

200 ml Wasser

2 EL Öl

Lebensmittelfarbe

2-3 Tropfen Duftöl Lavendel

1 TL Zitronensäure

**Zubereitung:** Zutaten

nacheinander in den Kochtopf zu geben, auf mittlerer Hitze solange rühren, bis ein fester Klumpen entsteht, Kochtopf von der Herdplatte nehmen und die

Masse gut abkühlen lassen, optional Lebensmittelfarbe und Duftöl einkneten, Luftdicht im Einmachglas verschließen um austrocknen zu verhindern