

gelöscht

Beitrag von „Elaine“ vom 7. Februar 2011 00:03

gelöscht

Beitrag von „Lehrerinneu“ vom 7. Februar 2011 13:55

Juhu,

also coole Idee, ich hab zwar noch keine Gebisse gemacht, aber vielleicht hilft es dir ja , ich habe mit den Kindern Igelschalen aus solcher Masse gemacht, dafür habe ich pro Kind ein halbes Packerl gebraucht, denke von der Masse müsste es mit dem Gebiss hinkommen, Ich glaube eine solche Packung hat ein halbes Kilo.

Vielleicht konnte ich dir ja helfen !

LG MM

Beitrag von „Elaine“ vom 7. Februar 2011 14:21

gelöscht

Beitrag von „Schmeili“ vom 7. Februar 2011 14:36

Wir machen das immer aus der normalen Knete, die die Kinder haben. Hält zwar nicht für die Ewigkeit (aber das ist ja auch manchmal gut so ;)) - aber doch schon lang.

Beitrag von „venti“ vom 7. Februar 2011 14:44

Hallo,
ich habe das schon mit Salzteig gemacht, ging auch gut.
Gruß venti 😊

Beitrag von „Potilla“ vom 7. Februar 2011 15:18

Hey,

ich hab auch das auch schon mal gemacht. Die Zähne waren weiße Bohnen und das Zahnfleisch rot eingefärbte, selbst hergestellte Knetmasse: [Knetmasse-Rezept](#)
Hat ziemlich gut funktioniert.
Die Knetmasse härtet an der Luft aus - allerdings dauert es schon einige Tage bis die Knete hart ist.

Gruß
Potilla

Beitrag von „Talida“ vom 7. Februar 2011 15:25

Ich habe Gebisse schon öfters aus selbstgemachter Knete hergestellt. Die härtet nach ein paar Tagen aus. Herausfallende Zähne lassen sich mit Klebstoff wieder einfügen. 😊

200 g Mehl
100 g Salz
1 TL Alaunpulver (aus der Apotheke)
1 EL Öl
250 ml kochendes Wasser

farbige Knete: Lebensmittelfarbe oder Backfarbe ins Wasser geben

Der Teig muss 10 Minuten abkühlen, danach gut durchkneten und evtl. luftdicht verpacken.

Mengenmäßig weiß ich jetzt nicht mehr genau wie viel ich vorbereitet hatte, mehr als ein Paket Mehl war es aber mit Sicherheit nicht.

Beitrag von „pinacolada“ vom 7. Februar 2011 19:34

Ich habe auch mit der selbstgemachten Knete gute Erahrungen gemacht.

Das hält zwar nicht für die Ewigkeit (muss es ja auch nicht) und ist günstig.

Für die Backenzähne bieten sich Haselnüsse an (die Unterseite nach oben) für die Schneidezähne abgezogene Mandeln (spitze Seite nach oben für die Eckzähne, runde Seite nach oben für die Schneidezähne).

LG pinacolada

Beitrag von „Elaine“ vom 9. Februar 2011 19:18

gelöscht