

Hinweis

Plane etwas Zeit für die Zubereitung ein, da der Teig über Nacht ruhen und das Haus vor dem Dekorieren aushärten muss.

Lebkuchen für Lebkuchenhaus (Rezept)

250 g Honig	200 g gemahlene Mandeln	2 EL Lebkuchengewürz
150 g Butter	400 g Mehl	1 EL Kakao
250 g brauner Zucker	1 Ei	1 EL Zimt

Zubereitung:

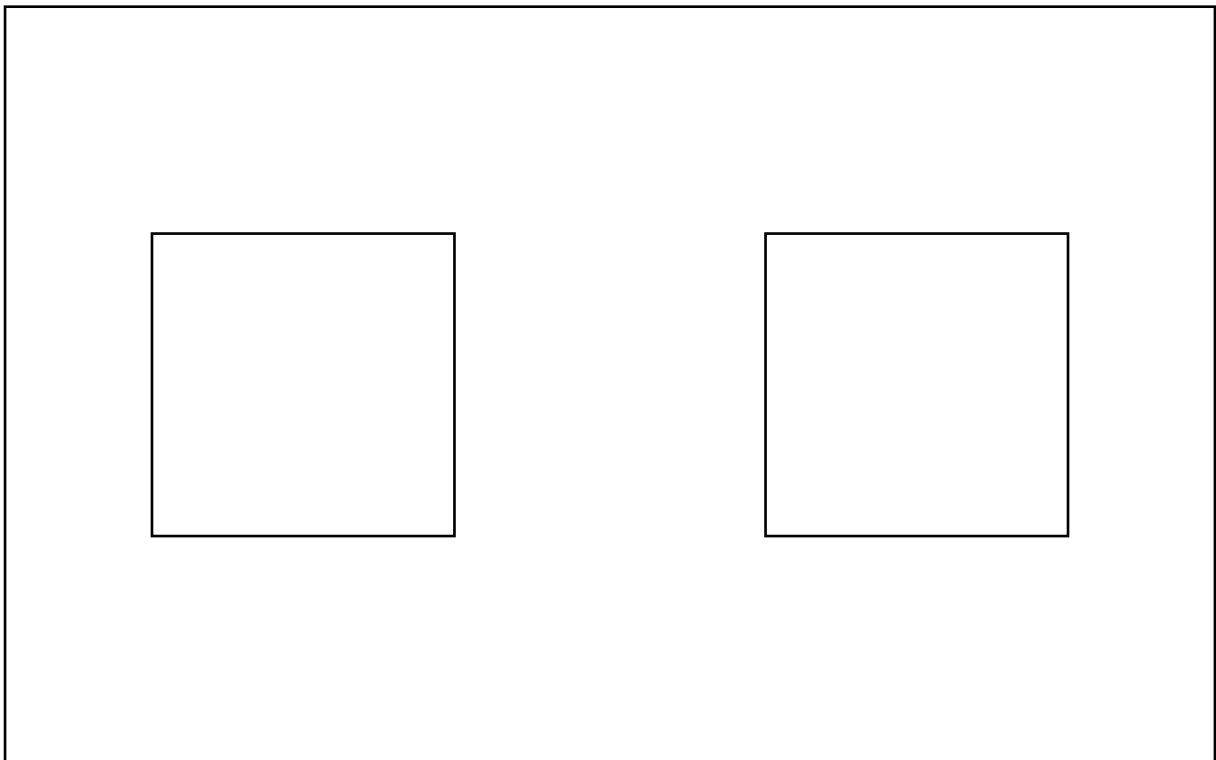
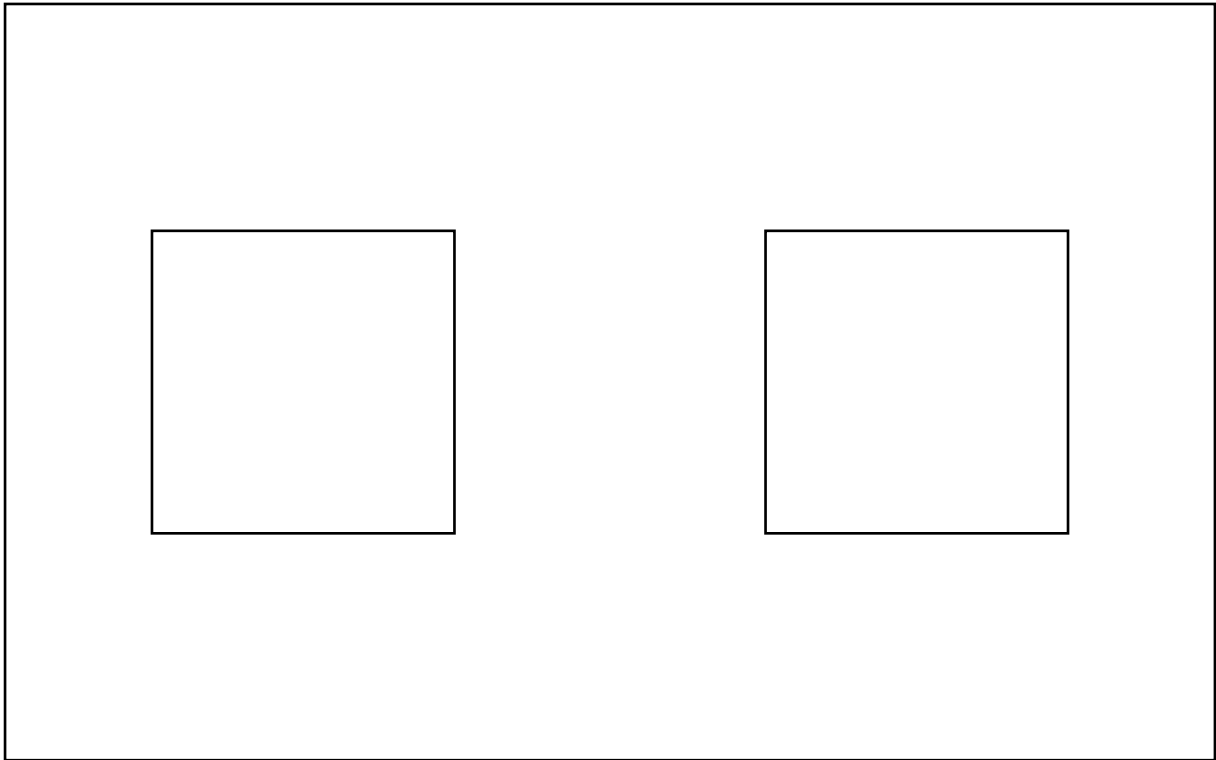
1. Butter mit Zucker und Honig unter stetigem Rühren erhitzen. Solange umrühren bis der Zucker sich vollends aufgelöst hat. Die Masse eine halbe Stunde lang auskühlen lassen.
2. Mehl mit Mandeln, Zimt, Lebkuchengewürz und Kakao in eine Schüssel geben.
3. Zitronenschale, Ei und Zucker-Honig-Mischung unterrühren und alles mit einem Handrührgerät vermischen bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Tipp

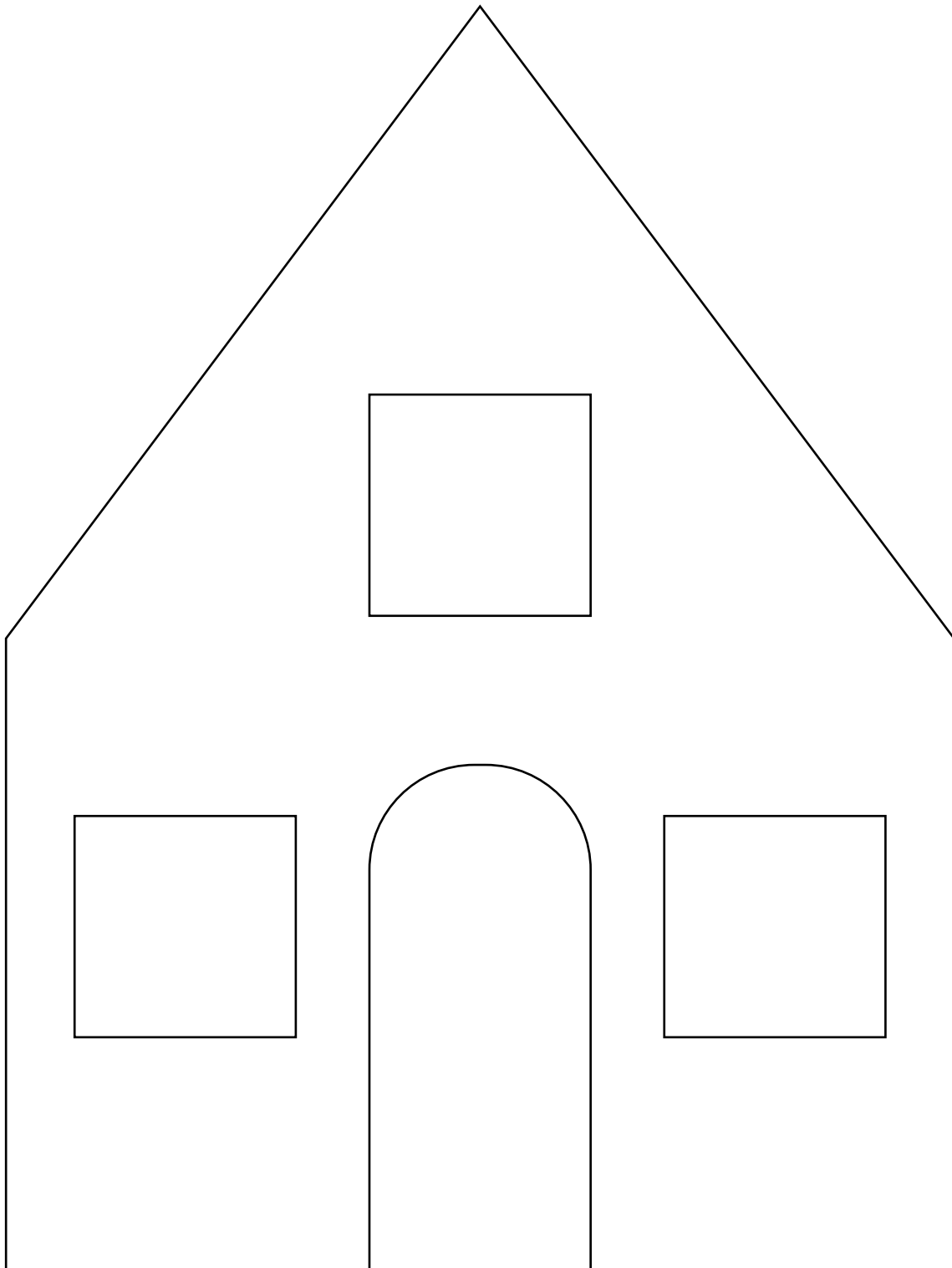
Noch etwas Mehl hinzugeben, falls der Teig zu flüssig ist.

4. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Teigmasse auf bemehlter Fläche ausrollen, sodass er die Dicke eines Kinderfingers hat.
6. Formen für das Lebkuchenhaus mit einem spitzen Messer oder Pizzaschneider vorsichtig aus der Teigmasse trennen mithilfe der Schablonen.
7. Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren und für eine Viertelstunde im Kühlschrank ruhen lassen.
8. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.
9. Lebkuchenteig für 20 bis 30 Minuten in den Ofen schieben bis die Teile in der Mitte fest sind.

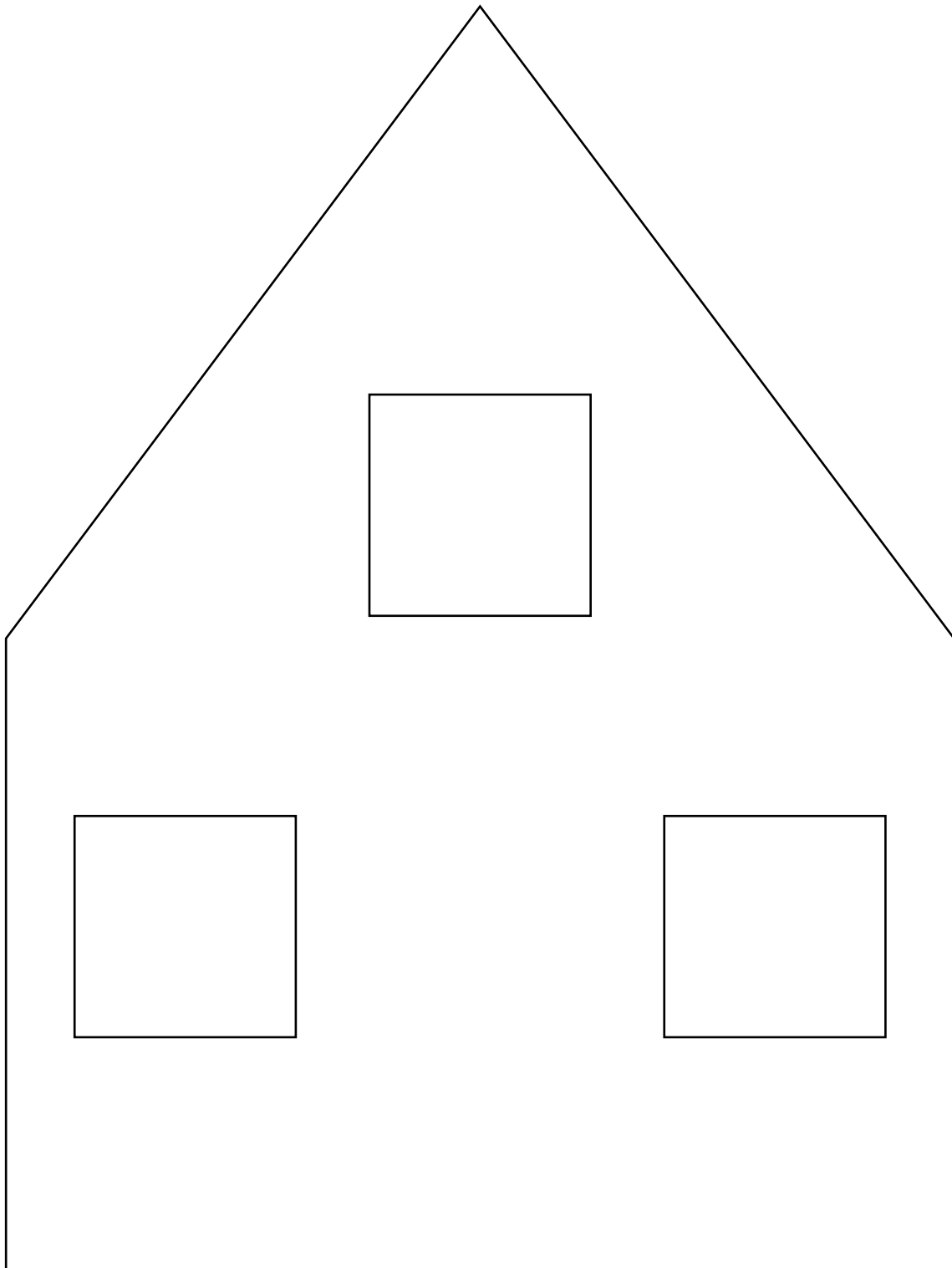
Schablone - Seitenwände



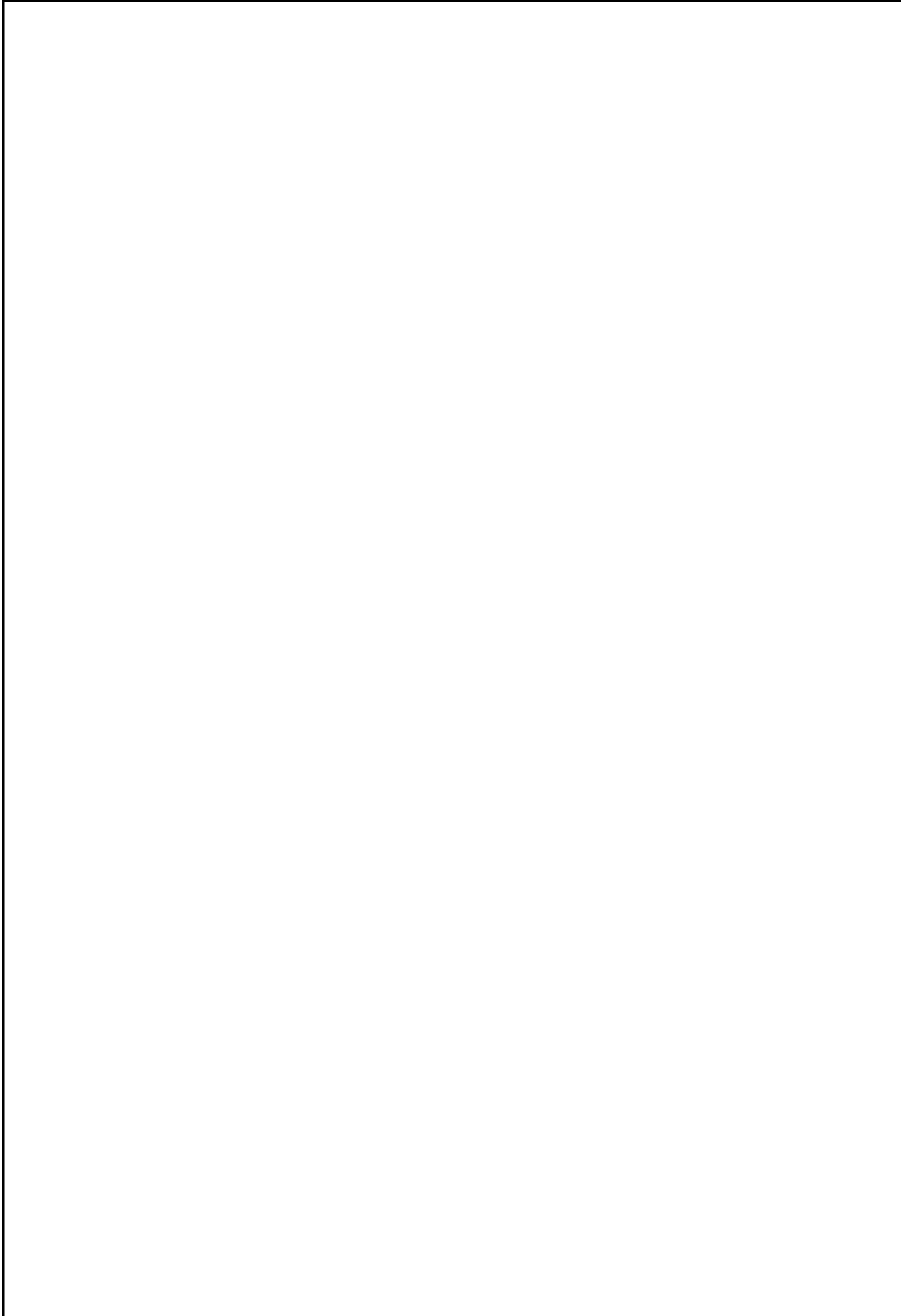
Schablone - Vorderseite



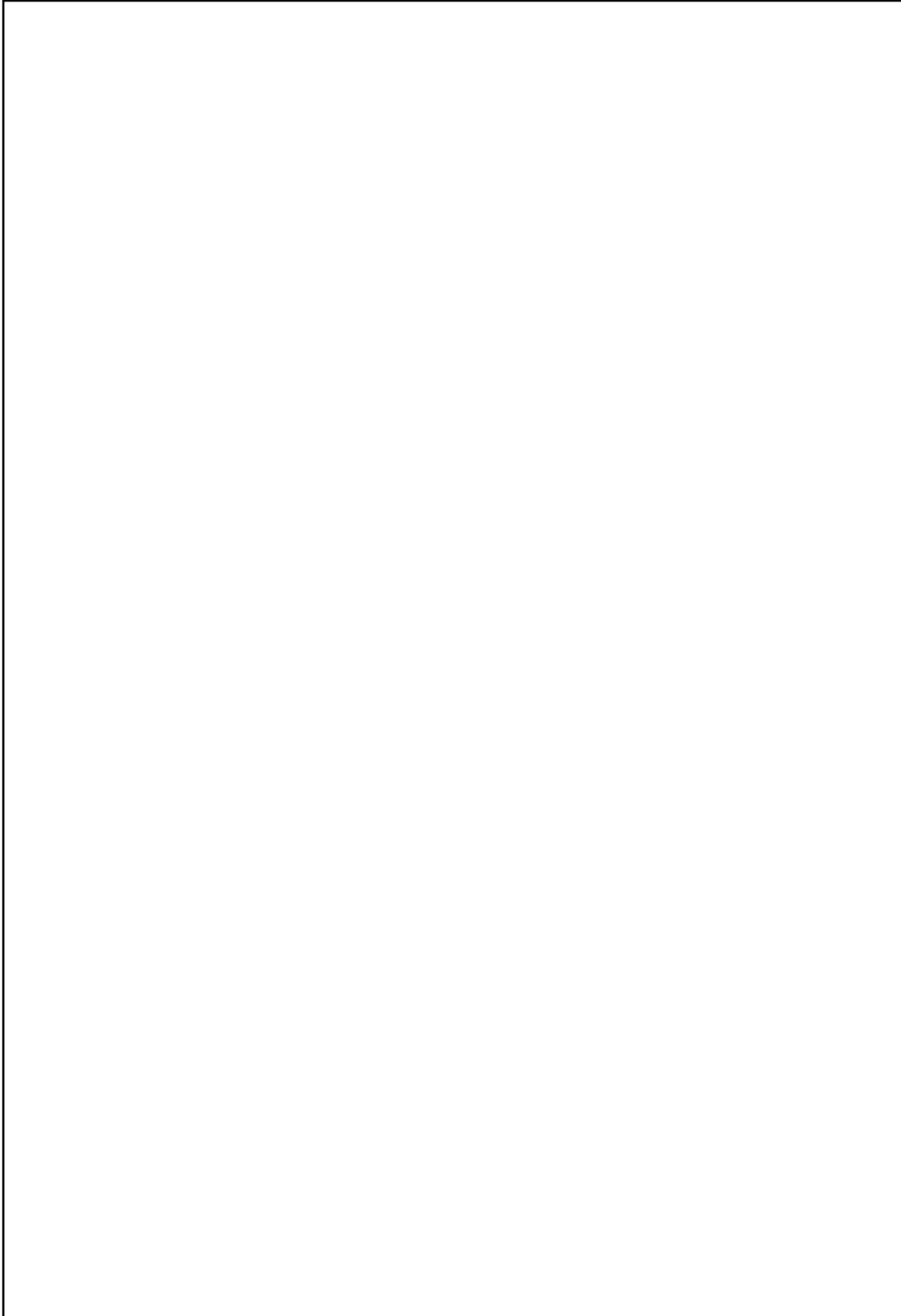
Schablone - Rückseite



Schablone - Dach (1)



Schablone - Dach (2)



Lebkuchenhaus Bauanleitung

Materialien:

- Selbstgebackene oder gekaufte Lebkuchenplatten (zugeschnitten)
- Zuckerguss als „Klebstoff“
- Spritzbeutel
- Für die Dekoration: Kleine Butterkekse, Schokolinsen, Kokosraspeln, Zuckerstangen, etc.

Zutaten für Zuckerguss:

- 500 g Puderzucker
- 2 Eiweiße (Eigelb für Dekoration aufbewahren)

Zusammenbau:

1. Zuckerguss zubereiten, indem Puderzucker und zwei Eiweiße miteinander vermengt und mit einem Rührbesen dickcremig aufgeschlagen werden.
2. Zuckerguss in Spritzbeutel füllen.
3. Auf Fundament des Lebkuchenhauses eine 16 cm breite Zuckergusslinie auftragen, worauf die Seitenwand des Hauses platziert wird.
4. Seitenwand 5 bis 7 Minuten festhalten und anschließend mit einer Tasse von der Innenseite abstützen.
5. Andere Seitenwand, Vorder- und Rückwand auf dieselbe Weise am Fundament befestigen sowie untereinander mit Zuckerguss an den Seitenrändern festkleben.
6. Zuckerguss nochmal auf alle Ecken und Kanten spritzen für mehr Stabilität.
7. Nach 1 Stunde Wartezeit die Tassen entfernen und Zuckerguss auf allen Oberseiten des Grundrisses und die Kanten der Dachfläche verteilen.
8. Dach aufsetzen, sodass es bündig an den Giebeln liegt und mehrere Minuten festhalten.
9. Sämtliche Ecken und Kanten des Daches mit restlichem Zuckerguss stabilisieren.

Dekoration:

1. Warten bis Lebkuchenhäuschen ausgehärtet ist.
2. Zuckerguss herstellen und damit kleine Süßigkeiten wie z.B. Schokolinsen auf das Dach kleben.
3. Fenster und Türen z.B. mit kleinen Butterkekse bekleben und mit Zuckerguss verzieren.
4. Haus mit Eigelb bestreichen und Puderzucker sowie Kokosraspeln darüber streuen.

Hinweis

Bei der Dekoration kannst Du Deiner Kreativität freien Lauf lassen und alles an Süßem verwenden, was das Herz begehrt.