

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.