

Rezeptidee

Lebkuchenhaus aus Honiglebkuchen



Zutaten Für 1 Haus

- doppelte Teigmenge Rezept Honiglebkuchen
- 4 Alnatura Eier
- 3 EL Alnatura Schlagsahne
- 1 Msp. Alnatura Meersalz
- 125 g Alnatura Rohrohrzucker
- 100 g Alnatura Puderzucker + etwas zum Darüberstreuen
- 15 g Alnatura Speisestärke
- 4 St. Dinkel-Waffelblätter Vollmilch
- 7 St. Alnatura Schoko-Dinkel-Brezeln
- 2 EL Alnatura Cranberrys (getrocknet)
- 2 EL Mandeln blanchiert
- 2 EL Alnatura Ingwerwürfel kandiert
- 1 EL Alnatura Pistazien geröstet und gesalzen

Tipps:

Als weitere Verzierung oder für den Plätzchenteller einfach übriggebliebenen Teig ausrollen, Formen ausstechen und mitbacken.

Zubereitung: 31 Std. + 30 Min. Backzeit + 30 Min. Auskühlzeit + zweimal Ruhezeit über Nacht bzw. 12 Std.

(1) Lebkuchenteile für Lebkuchenhaus vorbereiten und backen

Die doppelte Teigmenge des Honiglebkuchens nach dem Rezept zubereiten. Nach 12 Std. portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mithilfe der ausgedruckten Schablone* nacheinander die Teile für das Lebkuchenhaus ausschneiden. Aus Teigresten mit einer Form zwei Tannenbäume ausstechen sowie eine Bodenplatte ausrollen. Honigkuchenteile auf dem Backpapier verteilen. Eier trennen, Eiweiß zur Seite stellen. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Lebkuchen damit hauchdünn bestreichen. Backpapier mit den Lebkuchen auf Backbleche ziehen und jeweils 2 Bleche bei 170 °C Umluft 15 Min. goldbraun backen, danach Gebäck 30 Min. auskühlen lassen.

(2) Eiweiß-Klebbmasse herstellen

Für die Klebbmasse Eiweiße und Salz in eine Schüssel geben. Mit den sauberen Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. In einer zweiten Schüssel Puderzucker und Stärke mischen, über die Eiweißmischung sieben und vorsichtig unterheben. Spritzbeutel oder Trichter mit der Eiweißmasse füllen.



Zubereitung:

(3) Haus bauen

Die Ränder der Vorderwand des Hauses mit Eiweißmasse bespritzen und mit den Seitenwänden verkleben. Genauso mit der Rückwand verfahren, dann Unterseiten mit Masse bespritzen und Außenwände auf die Bodenplatte kleben, sodass die Grundmauern stehen. Auf die oberen Klebekanten Eiweißmasse geben und die beiden Lebkuchen fürs Dach auf die Grundmauern setzen, Dachplatten dabei jeweils 6 cm überstehen lassen. Vorsichtig andrücken und festhalten, bis die Masse etwas antrocknet und das Haus zusammenhält.

(4) Haus und Bodenplatte verzieren

Dachgiebel und Kanten der Lebkuchendachplatten mit Eiweißmasse verzieren. Dinkel-Waffelblätter, 5 Schoko-Dinkel-Brezeln, Cranberrys und Mandeln mit Klebmasse vorsichtig aufs Dach und an die Fassade kleben. Um die Hausmauern herum eine Klebmasse-Spur verteilen, 1 ½ EL Ingwerwürfel aufkleben, Hauseingang dabei aussparen. Pistazien schälen und zerkleinern. Bodenplatte mithilfe der restlichen Eiweißmasse mit 2 Lebkuchen-Tannenbäumen, 2 Brezeln, Lebkuchenresten, ½ EL Ingwerwürfeln und zerkleinerten Pistazien verzieren (siehe Bild). Etwas Puderzucker durch ein Sieb über das fertige Lebkuchenhaus rieseln lassen, eine Nacht trocknen lassen.

* Die Schablone für die Lebkuchenhaus-Teile gibt es zum Ausdrucken unter alnatura.de/weihnachten