



Lebkuchenhaus

Zutaten

250 g Honig	250 g fein gemahlene Mandeln
100 g Zucker	1 Tl Backpulver
125 g Butter	1 Pk. Lebkuchengewürz
500 g Mehl	1 El Back-Kakao

Zubereitung

Grundrezept Lebkuchen:

1. Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz und Back-Kakao in einer Rührschüssel mischen. Die abgekühlte Honig-Zucker-Butter-Mischung dazu geben und erst mit den Knethaken des Rührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 3–4 Stunden ruhen lassen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) auf der mittleren Schiene 12–15 min. backen.

Lebkuchenhaus:

Rollen Sie den Teig wie im Rezept beschrieben aus, allerdings schneiden Sie dann mit einem Messer die Hausteile aus. Diese können Sie sich auch aus Pappe vorschneiden. Benötigt werden zwei Seitenwände, Vorder- und Rückseite des Hauses mit Giebeln und einmal mit Tür, zwei Rechtecke für das Dach und die Teile für den Schornstein. Die Teigreste können Sie nochmals ausrollen und als Fundament nutzen.

Alle Teile im Ofen backen und gut auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss, der nicht nur Verzierung wird, sondern auch alle Teile zusammenhält, 2 Eiweiß in einem hohen Rührbecher steif schlagen und dabei langsam 500 g Puderzucker einrieseln lassen, bis ein dicker weißer Guss entsteht. In einen Spritzbeutel füllen.

Auf das Fundament aus Lebkuchen bzw. aus Pappe eine Zuckergusslinie auftragen und darauf die Unterkante eines Seitenteils setzen. Nach und nach alle Hausteile mit dem Zuckerguss aneinanderkleben. Hierbei sind Geduld und Fingerspitzengefühl gefragt! Auch Tassen und Gläser zum Stützen können helfen, bis der Guss ausgehärtet ist.

Jetzt geht es ans Verzieren – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf: Schmücken Sie das Haus mit Zuckerguss und kleinen Süßigkeiten wie Schokolinsen, Gummibärchen, Zuckerstangen oder Zuckerperlen. Hier helfen bestimmt auch die Kleinsten wieder gerne mit!