

Lebkuchenhaus selbst backen

FÜR DEN TEIG:

250 g	Honig
175 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
40 ml	Wasser
1	Ei
1 TL	Zitronenschale
4 EL	Kakaopulver
650 g	Mehl
1 Prise	Nelke
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Muskatnuss
15 g	Zimt

FÜR ZUCKERGUSS & DEKO

3	Eiweiß
600 g	Puderzucker
	Kl. Leibnizkekse
	einige Schokolinsen und andere Süßigkeiten zum Verzieren

Am Vortag: Honig, Butter und Zucker mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Danach kurz abkühlen lassen. In einer zweiten großen Schüssel das Ei verquirlen. Zitronenschale, Kakaopulver, Mehl und die Gewürze hinzugeben und alles miteinander vermischen. Die Honig-Buttermischung hinzugeben und alles mehrere Minuten miteinander verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig am besten in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen (er ist zu Beginn recht weich, wird im Kühlschrank aber sehr hart).

Den Teig etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit den Händen ein kleines Stück vom Teig nehmen, kurz kneten und dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche flach ausrollen. Schablone ausdrucken, zuschneiden und auf den Teig legen. Mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf ein Blech legen. Bleche nochmal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (so geht der Lebkuchenteig nicht so schnell auf und behält seine Form bei). Den Rest des Teiges nochmal groß ausrollen und daraus die Unterlage für das Haus zurechtschneiden. Dieser Teil wird ebenfalls gebacken. Falls das Blech nicht in den Kühlschrank reingeht, lege die Teigstücke einfach auf mehrere Teller und platziere sie später erst auf dem Blech.

Falls du noch Teig übrig hast, kannst du mit einem kleinen Christbaumausstecher noch kleine Lebkuchenbäume ausstechen. Hübsch verziert sehen diese neben dem Haus wunderschön aus.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teigstücke aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.

Zum Zusammenbauen den Zuckerguss vorbereiten. Dafür Eiweiß steif schlagen, währenddessen Puderzucker hineinrieseln lassen. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Die Hälfte des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Den Untergrund für das Haus bereitlegen. Mit der Seitenwand anfangen und den Rand davon mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand an den Boden drücken und kurze Zeit so halten, damit der Zuckerguss etwas antrocknet. Zum Sichern kannst du auch nach dem andrücken der Wand auch nochmal auf beiden Seiten eine Linie mit Zuckerguss ziehen. So bleibt die Wand besser stehen.

Dann sofort die Ränder der Vorderwand des Hauses mit Zuckerguss bespritzen und an die Seitenwand anlehnen. So weiterhin vorgehen. Zum Schluss beide Dachteile mit Zuckerguss am Haus befestigen sowie die Eingangstür. Jetzt können die Verzierungen beginnen.

Mit dem Zuckerguss kleine Tropfen in 1cm-Abständen auf das Dach geben. Kleine Mini-Butterkekse darauf anbringen und kurz festdrücken. An der unteren Reihe beginnen und die darüberliegenden Reihen immer ein wenig überlappen lassen.

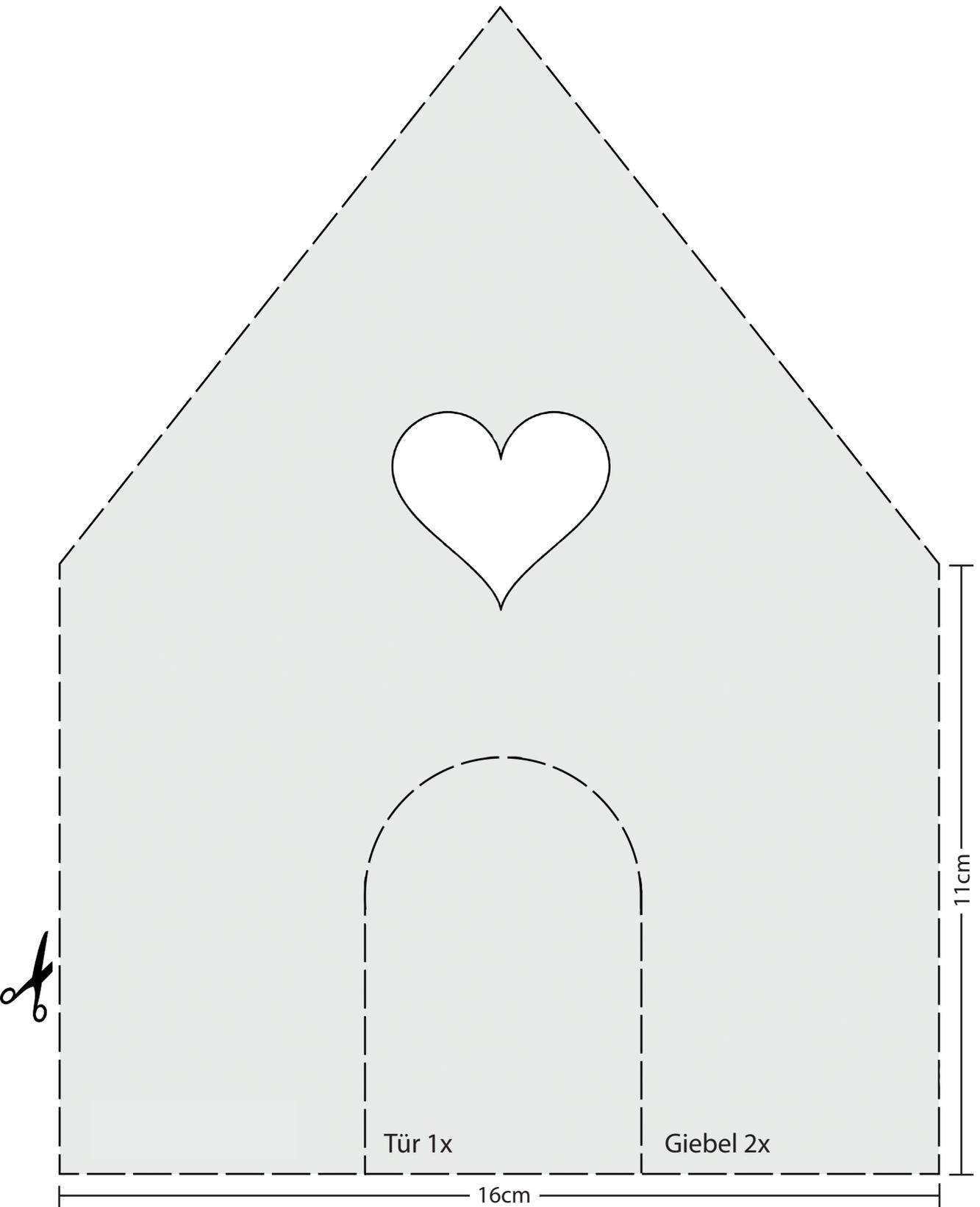
Jetzt nach Belieben mit verschiedensten Süßigkeiten das ganze Haus verzieren, einfach immer einen Tropfen Zuckerguss darunter spritzen und dann die Süßigkeit anbringen. Sind alle Süßigkeiten angebracht, den restlichen Zuckerguss mit 1EL Wasser flüssiger machen. Wieder in einen Spritzbeutel geben, dieses mal ohne Spritztülle. Den Beutel vorne anschneiden, sodass ein kleines Loch entsteht.

Jetzt mithilfe des Spritzbeutels auf dem Dach und an den Dachrändern Zuckerguss aufspritzen. Dieser verläuft etwas und sieht aus wie frischer Schnee. ACHTUNG: Der Zuckerguss tropft nun schnell. Falls keine Tropfen auf dem Boden erwünscht sind die Tropfen mit der Hand abfangen, bis der Zuckerguss nicht mehr tropft. Ist alles angetrocknet, kann das Haus noch mit Puderzucker bestreut werden. Diesen einfach durch einen Sieb über das Haus streuen.



Rezept nach: www.einfachbacken.de/rezepte/lebkuchenhaus-einfach-selbstgemacht

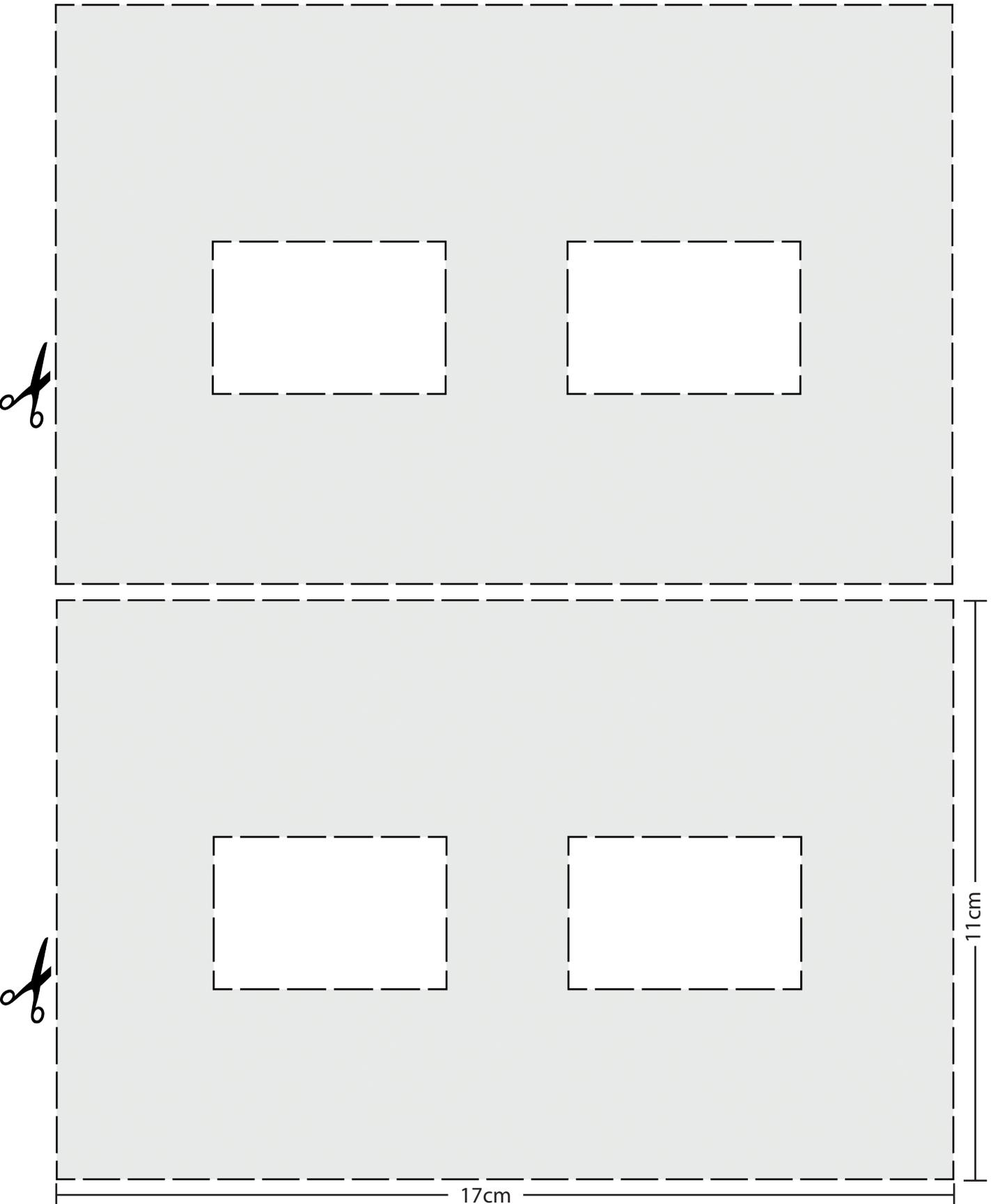
Lebkuchenhaus Schablone



Lebkuchenhaus Schablone



Seitenwände recht und links



Lebkuchenhaus Schablone



Dach 2x

20cm

14cm

