

LEBKUCHENHAUS

EINFACH SELBSTGEMACHT



Lebkuchenhäuser dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen. Haben Sie schon einmal ein Lebkuchenhaus selbst bauen wollen, hatten aber Sorge, dass es zu kompliziert ist? Wir zeigen Ihnen in diesem Rezept, wie einfach es sein kann, ein Lebkuchenhaus selber zu machen.

ZUTATEN FÜR EIN LEBKUCHENHAUS:

- 300 g Honig
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g weiche Butter
- 600 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 3 gestr. TL Backpulver
- 100 g Sahne

FÜR DEN ZUCKERGUSS:

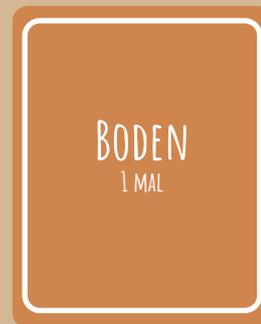
- 200 g Puderzucker
- Zitronensaft

FÜR DIE DEKORATION:

- Schokolinsen
- Schokoplätzchen mit Nonpareille
- Zuckersternchen
- Liebesperlen in Gold und Silber

MAßE DES LEBKUCHENHAUSES:

- Boden: 15 (Breite) x 22 cm (Tiefe)
- Dach: zwei Rechtecke, je 18 x 20 cm (Höhe)
- Giebel: zwei Dreiecke, je 15 x 18 cm mit Ausschnitten für Fenster und Tür



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Honig, Zucker, Vanillezucker und Ei in einer Schüssel gut verrühren und die weiche Butter zufügen. Mehl mit Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und mit der Honigmasse zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei nach und nach 4 EL Wasser zugeben.
3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Schablonen für die Bauteile auf den Teig legen und mit einem Messer rundherum ausschneiden.
4. Die Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen.
5. Danach herausnehmen, mit der Sahne bepinseln und vollständig auskühlen lassen.
6. Für den Zuckerguss den Puderzucker sieben und nach und nach so viel Zitronensaft zugeben, bis eine dicke Paste entsteht. Diese in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
7. Zuerst die Giebelteile mit Zuckerguss auf die Bodenplatte kleben und einige Minuten vorsichtig andrücken, bis der Zuckerguss angetrocknet ist. Dann die Giebelflächen aufkleben.
8. Den Zuckerguss als Eiszapfen auf die Kanten setzen. Dann Dach, Giebelflächen und Bodenplatte nach Belieben dekorieren. Dabei den Zuckerguss zum Ankleben benutzen und trocknen lassen.