

Für kleine und große Baumeister – Ein eigenes Lebkuchenhaus bauen

Menge / Zutat Lebkuchenteig	Zubereitung
100 g weiche Butter in Stücken 250 g Honig 12 g Lebkuchengewürz ½ TL Salz	Zutaten in einen Topf geben und erwärmen, bis sich alles vermischt hat. Anschließend abkühlen lassen.
500 g Mehl 1 P. Backpulver 1 Ei	Mehl, Backpulver und Ei zur abgekühlten Masse hinzufügen und mit der Rührmaschine einen Teig herstellen. Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
etwas Milch	Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig etwa 3 mm dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die einzelnen Teile für das Lebkuchenhaus ausschneiden. Auf mit Backpapier vorbereitete Bleche legen und mit Milch bestreichen. Bleche nacheinander für jeweils 15 min. bei 190 °C backen und erkalten lassen.

Menge / Zutat Zuckerguss	Zubereitung
250 g Puderzucker 1 EL Zitronensaft 1 Eiweiß	Mit dem Handrührgerät Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unterrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. In einen Spritzbeutel füllen und die Teile des Lebkuchenhauses zusammenkleben.
Dekoration Lebkuchenhaus	Nach Geschmack dekorieren und mit Zuckergussmasse befestigen. Danach ausreichend an der Luft trocknen lassen.

Für kleine und große Baumeister – Ein eigenes Lebkuchenhaus bauen

Produkt-Infos

Arbeitszeit ca. 1 h; Backzeit pro Blech 12-15 min.
Kühlzeit des Teiges nach Herstellung ca. 2 h im Kühlschrank.

Schneiden Sie nach der Herstellung von Lebkuchenteig und Zuckerguss die Vorlage für das Lebkuchenhaus aus. Wer das Haus auf eine Lebkuchenbodenplatte stellen möchte, schneidet aus Lebkuchen eine individuelle Maße aus (ca. 18 cm x 14 cm).

Zur Aufbewahrung des Lebkuchenhauses in eine geeignete Kuchenglocke stellen. Hier wird der Lebkuchen schön saftig. An der Luft wird das Lebkuchenhaus hart.