



Lebkuchenhaus

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Teig zubereiten, Formen ausschneiden, backen, zusammensetzen, verzieren. So einfach entsteht ein schönes Lebkuchenhaus.

Lebkuchenteig

Zubereitung Teig: ca. 20 Minuten

Kühlstellen: mind. 16 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Zusammensetzen und dekorieren:

ca. 2 Stunden

Schnittmuster (siehe Heftbeilage)*

Backpapier für die Bleche

Spritzsack mit flacher Tülle

Gläser, Tassen, Eierkartons zum Stützen

Teig:

500 g Tannenhonig

100 g Rohrzucker

100 g Puderzucker

1 dl Milch

15 g Natron

1 kg Ruchmehl

15 g Lebkuchengewürz

2 Eier

Glanz-Glasur (nach Belieben):

2 EL Gummi arabicum, mit

3 EL heissem Wasser angerührt

Weisse Glasur:

2 Eiweiss

300 g Puderzucker

Dekoration:

z.B. Mandeln mit und ohne

Schale, silberne Zuckerperlen

1 Teig: Honig und Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, vom Herd nehmen. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

2 Natron in der Milch auflösen.

3 Mehl und Gewürz in einer Schüssel mischen. Eier und Zuckerhonig dazugeben. Zu einem Teig verarbeiten. Milch portionenweise dazugießen, kneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist.

4 Teig in Folie wickeln oder in einen Plastikbeutel geben. Mindestens 16 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt-für-Schritt-Anleitung



1 Schnittmusterbeilage: alle Seiten kopieren und die Einzelteile ausschneiden. Etwa $\frac{2}{3}$ des Teigs 3 mm dick auswallen. Einzelteile möglichst platzsparend auf dem Teig anordnen, Für die Fensterläden Quadrate aus Fensteröffnungen halbieren. Aus den Fensterläden und dem Rechteck aus der Türöffnung nach Belieben kleine Herzen ausstechen. Den restlichen Teig für die Bodenplatte 5 mm dick auswallen, Bodenplatte ausschneiden. Nach Belieben aus Teigresten Dekorationen ausstechen (z.B. Tannen, Tiere).



2 Teile auf die vorbereiteten Bleche legen. Bodenplatte auf ein separates Blech legen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Hausteile: 6–8 Minuten, Bodenplatte: ca. 10 Minuten. Die noch warmen Lebkuchen-Teile mit dem angerührten Gummi arabicum bestreichen.



3 Weisse Glasur: Eiweiss steif schlagen. Puderzucker unterrühren und weiterschlagen, bis die Masse homogen ist. Nach Belieben mit weisser Glasur Dekorationen an Fensterläden und Türe anbringen, trocknen lassen. Neben die entsprechenden Öffnungen kleben, gut trocknen lassen.



4 Nüsse ziegelartig auf die beiden Dachteile kleben. Nach Belieben Kamin anbringen.



5 Wände auf dem Lebkuchenboden zusammenkleben, mit Gläsern oder Tassen stützen. Gut trocknen lassen.



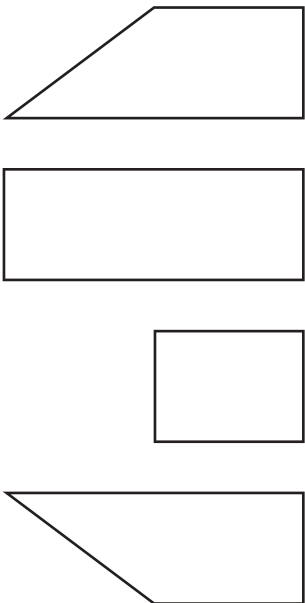
6 Zum Schluss Dach aufkleben. Von unten z.B. mit Eierkartons stützen. Giebel mit Silberperlen dekorieren. Trocknen lassen.

Bodenplatte (Format A4)

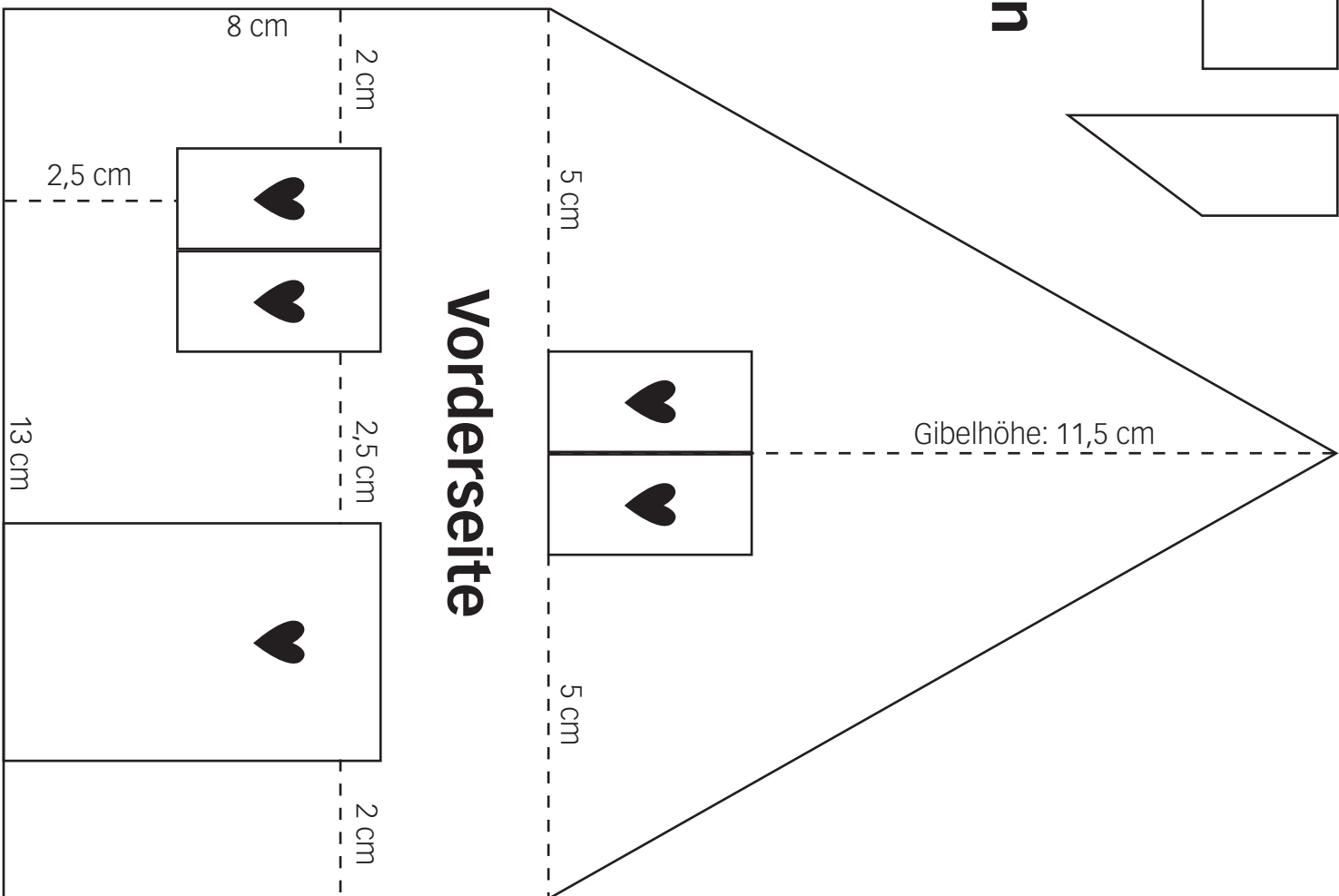
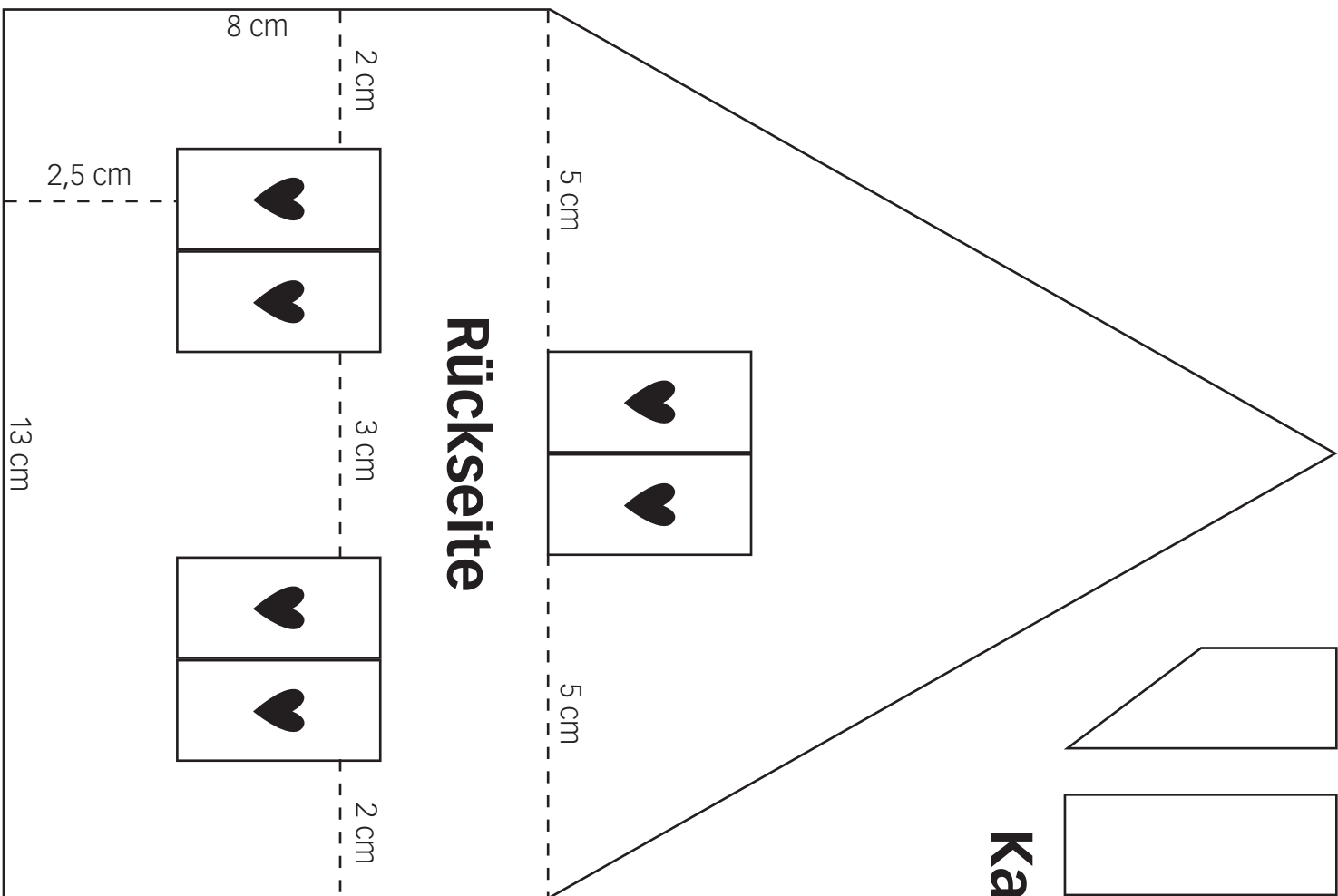
Achtung: Für den Boden
den Teig 5 mm dick auswallen.

Dachplatten (Format 20,5x16,5 cm)

Zweimal aus dem
Lebkuchen ausschneiden.



Kamin



Seitenwände

(Format 15x8 cm)

Zweimal aus dem
Lebkuchen ausschneiden.

