



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

SWISSMILK

## Kulinarische Weihnachtsdekorationen

### Süßes Petit-Beurre-Häuschen

Anleitung für 6 – 8 Häuschen

#### Puderzuckermasse

1 Eiweiss (35 g)

240 g Puderzucker

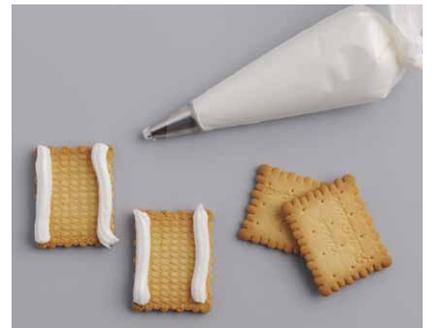
Silberperlen, zum Dekorieren



1. Eiweiss und Puderzucker mit dem Mixer zu einer geschmeidigen, festen Masse schlagen. Je fester die Masse, desto besser die Stabilität.



2. Einen Teil der Puderzuckermasse in den Spritzsack mit kleiner Tülle füllen.



3. Boden und Decke: Auf der Rückseite von 2 Petit Beurre auf beide Längsseiten je einen dicken Strich Puderzuckermasse spritzen. Ein paar Minuten antrocknen lassen.



4. Wände auf den Boden stellen und Decke fixieren. Bei Bedarf die Wände mit einem passenden Gegenstand stützen. Während die Masse trocknet, mit den andern Häuschen gleich verfahren.



5. Wenn die Wände stabil sind, wieder 2 Striche auf die Längsseiten der Decke spritzen. Mit 2 Petit Beurre ein Giebeldach daraufstellen. Trocknen lassen.



6. Den Rest der Puderzuckermasse in den Spritzsack füllen und die Häuschen dekorieren.



swissmilk

Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Kulinarische Weihnachtsdekorationen



### Gefüllte Lebkuchenherzen

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 15 Minuten

Für 12 – 14 Stück

Herzausstecher 10x10 cm

Backpapier für das Blech

Spritzsack, Tülle mit sehr kleiner Öffnung

#### Teig

300 g flüssiger Honig

150 g Puderzucker

100 g Butter, weich

3 – 4 EL Kakao

2 EL Lebkuchengewürz

1 Ei

500 g Mehl, z.B. halb Weissmehl, halb Ruchmehl

1 Päckli Backpulver

200 g Marzipan oder Mandelmasse, auf wenig Mehl oder Puderzucker 3 mm dick ausgewallt, Herzen ausgestochen

1 Eiweiss, mit Wasser verdünnt, zum Bepinseln

#### Glasur

1 Eiweiss, steif geschlagen

50 – 75 g Puderzucker

Silberperlen, zum Garnieren

### Zubereitung

1. Teig: Honig, Puderzucker und Butter verrühren. Kakao, Lebkuchengewürz und Ei dazugeben, mischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, unterrühren. Masse kurz zu einem glatten Teig kneten.
  2. Teig auf Mehl 5 mm dick auswallen, Herzen ausstechen. Die Hälfte der Herzen mit Marzipan-Heuzen belegen, dabei einen Abstand von 1 cm zum Teigrand halten. Ränder mit wenig Eiweiss bepinseln. Übrige Herzen als Deckel aufsetzen, gut andrücken. Herzen auf das vorbereitete Blech legen, mit Eiweiss bepinseln.
  3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.
  4. Glasur: Eiweiss und Puderzucker verrühren. Noch warme Herzen mit Puderzuckerglasur und Silberperlen garnieren.
- Lebkuchen noch weich aus dem Ofen nehmen, da sie beim Auskühlen leicht härter werden.  
Mandelmasse zum Backen findet man im Grossverteiler.



#### Tipp

#### Namensschilder für den Tisch

Petit-Beurre-Häuschen oder Lebkuchenherzen mit Puderzuckerglasur beschriften: Glasur in einen Gefrierbeutel füllen. Mit der Schere eine kleine Ecke abschneiden. Mit leichtem Druck auf den Beutel sorgfältig den gewünschten Schriftzug anbringen. Trocknen lassen.