

Lebkuchenhaus

Zutaten

Zubereitung Teig: ca. 20 Minuten
Kühlstellen: mind. 16 Stunden
Backen: ca. 20 Minuten
Zusammensetzen und Dekorieren: ca. 2 Stunden

Backpapier für die Bleche
Spritzsack mit flacher Tülle
Gläser, Tassen, Eierkartons zum Stützen
4-5 A4-Bögen dickes Papier oder Halbkarton
Geodreieck oder Lineal, Bleistift, Schere

Masse für Schablonen:
Bodenplatte: ca. 30x21 cm
Dachplatte: ca. 20.5x16.5 cm (wird zweimal benötigt)
Seitenwände: ca. 15x8 cm (wird zweimal benötigt)
vordere Hauswand und hintere Hauswand:
Breite ca. 13 cm, Höhe Parterre ca. 8 cm, Haushöhe ca. 19.5 cm
Fenster: ca. 3x3 cm
Tür: ca. 7x3 cm

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
3 EL heisses Wasser

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. Natron in der Milch auflösen. 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. Teig in Folie wickeln oder in einen Plastikbeutel geben. Mindestens 16 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Schablonen gemäss Massangaben zeichnen und ausschneiden. Etwa 2/3 des Teigs 3 mm dick auswallen. Schablonen möglichst platzsparend auf dem Teig anordnen, ausschneiden. 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 separates Blech legen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Hausteile: 6-8 Minuten, Bodenplatte: ca. 10 Minuten.
3. Glanz-Glasur: Gummi arabicum mit Wasser anrühren. Den noch warmen Lebkuchen dünn damit bestreichen.
4. Weisse Glasur: Eiweiss steif schlagen. Puderzucker unterrühren und weiterschlagen, bis die Masse homogen ist. Nach Belieben mit weisser Glasur Dekorationen an Fensterläden und Tür anbringen, trocknen lassen. Fenster und Tür neben entsprechende Öffnungen kleben, gut trocknen lassen.
5. Nüsse ziegelartig auf die beiden Dachteile kleben. Nach Belieben Kamin anbringen.
6. Wände auf dem Lebkuchenboden zusammenkleben, mit Gläsern oder Tassen stützen. Gut trocknen lassen.
7. Zum Schluss Dach aufkleben. Von unten z.B. mit Eierkartons stützen. Giebel mit Silberperlen dekorieren. Trocknen lassen. Mit Glasur und Dekorationselementen winterliche Landschaft um das Lebkuchenhaus gestalten.

Nährwerte

100 Gramm enthalten: 425 kcal, 7 g Eiweiss, 1 g Fett, 94 g Kohlenhydrate.