

Lebkuchenhaus



Lebkuchenteig

Zutaten:

185 g Honig
150 g brauner Zucker
75 ml Wasser
225 g Butter
8 g Lebkuchengewürz
8 g Zimt
eine Prise Salz
3/4 TL Natron
560 g Mehl



So geht's:

Honig, Zucker und Wasser in einem großen Topf erhitzen. Butter darin auflösen. Die Gewürze und das Natron zugeben (Achtung, das fängt jetzt an zu schäumen!). Gut umrühren und etwas abkühlen lassen. Dann die Masse mit dem Mehl verkneten und in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 2 h kühlen.

Kühlt den Lebkuchenteig für mind. 2 h (besser über Nacht) und rollt ihn dann nicht zu dünn aus. Drückt die Druckvorlage (letzte Seiten) auf DIN A4-Papier aus, schneidet sie aus und legt sie auf den Lebkuchenteig.



Mit einem scharfen Messer werden die Teile ausgeschnitten. Ihr braucht 2 x Dach, 2 x Seite und 1 x vorne, 1 x hinten. Außerdem die Tannenbäume, 2 kleine Lebkuchen und eine große Platte als Unterlage für das Häuschen. Rollt dazu einfach den Rest des Teiges aus und schaut, dass euer Haus Platz darauf hat.

Gebt den Lebkuchen in den Backofen und backt ihn für ca. 15-20 min bei 170 °C (Umluft). Lasst ihn auf einer geraden Fläche gut auskühlen.



Jetzt könnt ihr den Zuckerguss herstellen.

Zutaten:

2 Eiweiß
ein paar Tropfen Zitronensaft
eine Prise Salz
400 g Puderzucker

So geht's:

Das Eiweiß in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät und Zitronensaft, sowie Salz aufschlagen. Wenn die Masse fast steif ist, den Puderzucker in 3-4 Portionen dazu rühren. Es soll eine zähflüssige Masse entstehen. Falls die Masse noch zu flüssig ist, gebt etwas Puderzucker dazu (Da Eier Naturprodukte sind, kann es sein dass das Eiweiß etwas größer ist).

Nun bauen wir das Haus zusammen. Gebt die Zuckermasse dazu in einen Gefrierbeutel und schneidet eine kleine Ecke ab. Stellt euch 4 Gläser bereit, die benötigt ihr später um das Haus zu stabilisieren. Spritz etwas der Zuckermasse auf die Seitenteile und klebt sie an der Vorderseite und der Hinterseite fest. Da ist es gut, wenn ihr zusammen helft. Stellt jeweils ein Glas an jede Seite, so kann die Zuckerglasur trocknen ohne das euer Haus auseinander fällt. Klebt nun das Dach an.



Während das Grundgerüst trocknet (verschließt die Zuckerglasur gut, damit sie nicht austrocknet) könnt ihr euch ans Ausmalen der Hexe und von Hänsel und Gretel machen. Druckt die Vorlage (drittletzte Seite) aus, malt die Figuren aus und klebt sie auf einen stabilen Karton.

Nun geht es weiter mit der Deko des Hauses.

Wir haben für unser Häuschen folgende Süßigkeiten benutzt:

Butterkekse (Mini)
Mini-Salzbrezel
kleine Smaties
Zuckerperlen,
Oreo-Kekse
Zuckerlollies.

Als erstes bereiten wir aber die Tannenbäume vor. Bestreicht diese mit dem Zuckerguss und setzt kleine bunte Smaties als Lichterkette auf. Lasst sie gut trocknen.

Setzt das Haus nun vorsichtig auf die Bodenplatte und umspritzt das Haus am Rand mit Zuckerguss, so hält es gut auf eurer Platte.



Nun könnt ihr es verzieren. Mit Hilfe des Gefrierbeutels verziert ihr die Fenster, klebt an jede Seite einen kleinen Butterkeks als Fensterladen und ein paar Smaties als Balkonblumen. Auf das Dach könnt ihr Ziegel aufspritzen oder auch einfach Smaties festkleben. Aus Salzbrezeln macht ihr einen kleinen Eingang, den ihr mit halbierten Oreo-Kekschen pflastert. Die Lebkuchen für die Vorderseite bekommen 5 Tupfen mit Zuckerguss und werden einfach aufgeklebt. Zuletzt bekommt das Häuschen noch ein paar Eiszapfen an den Rändern des Daches und schon ist es fast fertig.



Bestreicht die restliche Bodenplatte mit Zuckerguss, so erhaltet ihr eine hübsche Winterlandschaft. Setzt die Bäume (Tannenbäume, sowie die Lollies) in den Zuckerguss und streut Smaties und Zuckerperlen darüber. Zuletzt setzt ihr eure Hexe und Hänsel & Gretel in eure Landschaft. Fertig!

Ein wunderschönes und vor allem leckeres Lebkuchenhaus ist fertig!

Natürlich ist unsere Dekoration nur ein Vorschlag und ihr könnt eurer Fantasie hier freien Lauf lassen!

Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim Backen und Dekorieren eures Lebkuchenhäuschens! Zeigt ihr uns eure Ergebnisse?

Habt eine tolle Adventszeit & bleibt gesund.

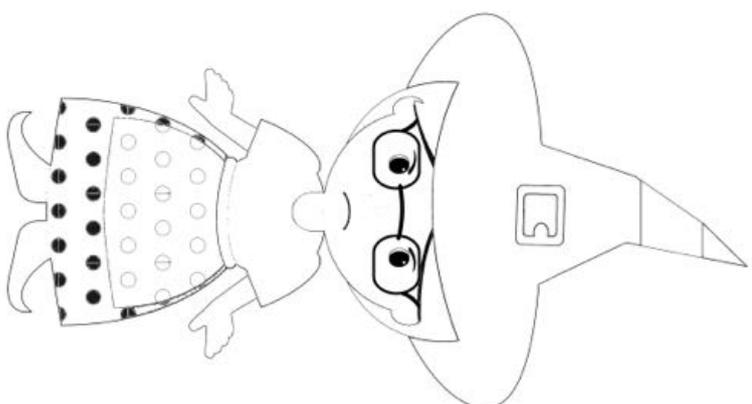
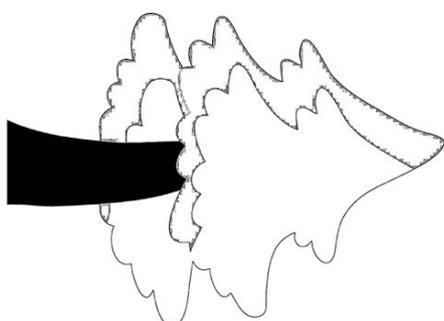
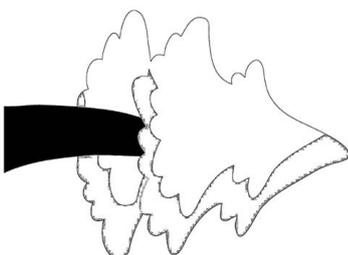
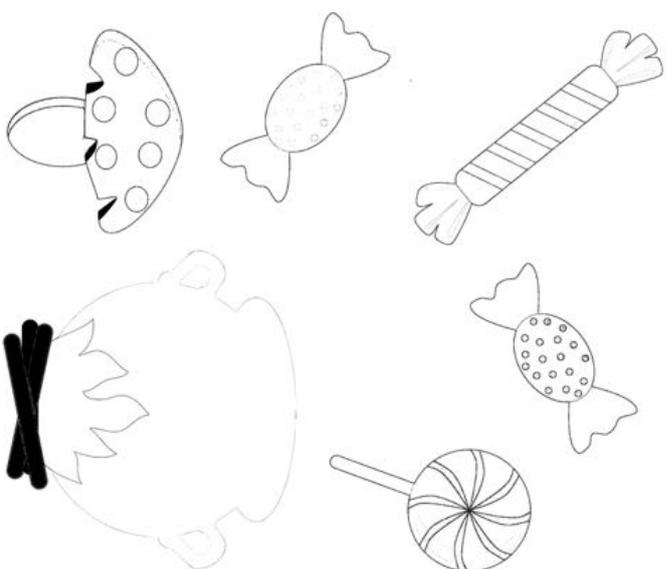
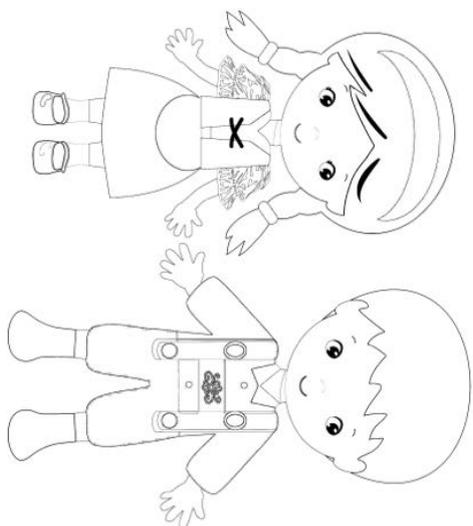
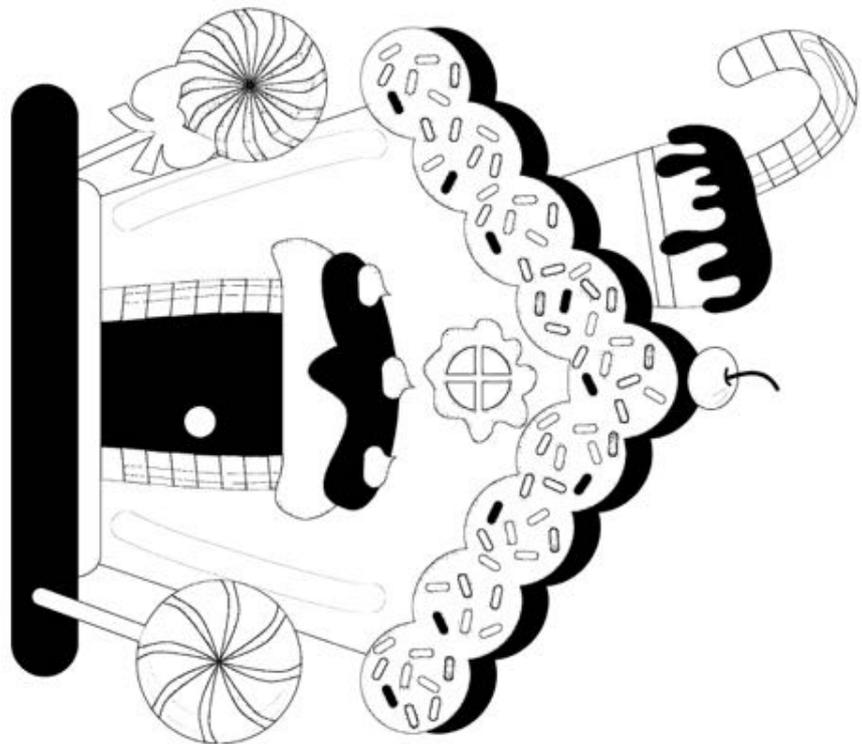
Alles Liebe - Eure ZweiSchwestern

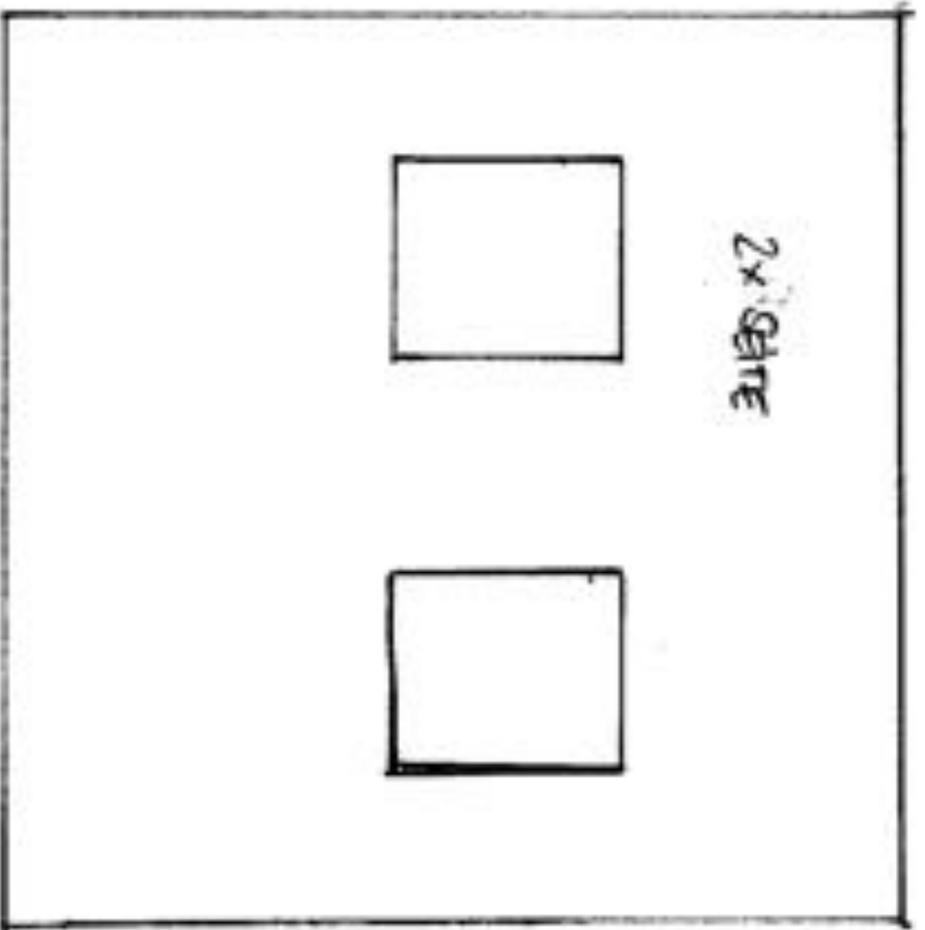
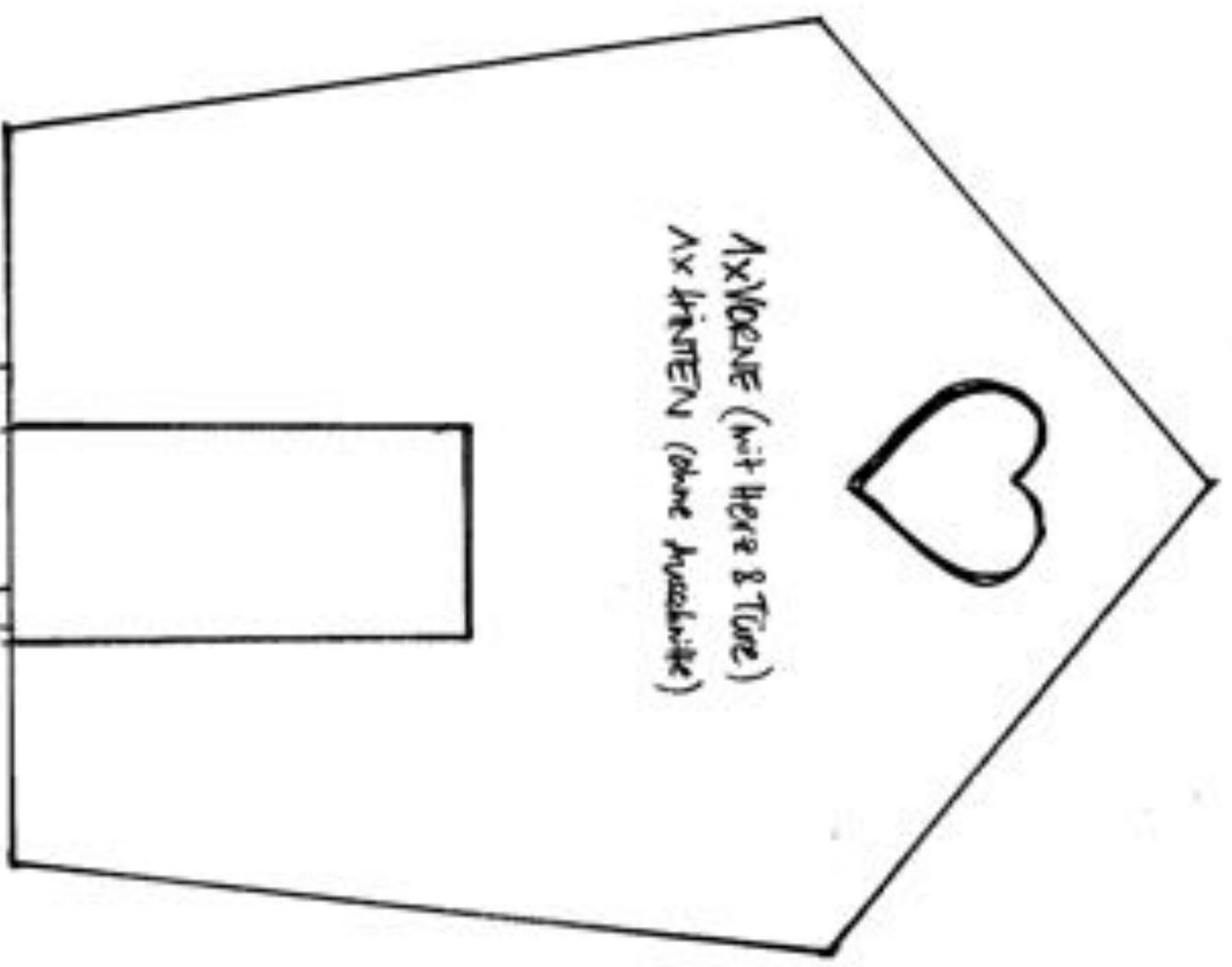
Moni + Elisabeth



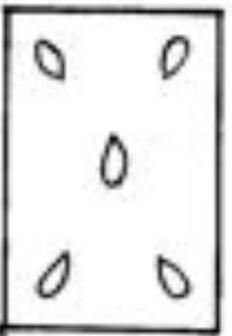
Rezept von ZweiSchwestern – EINZIGARTIGE BACKKURSE IM ALLGÄU

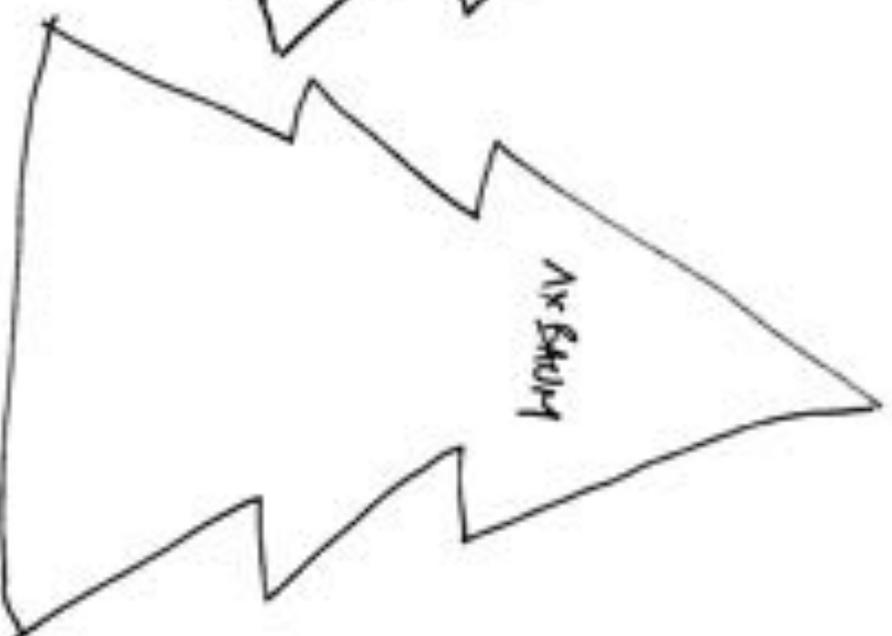
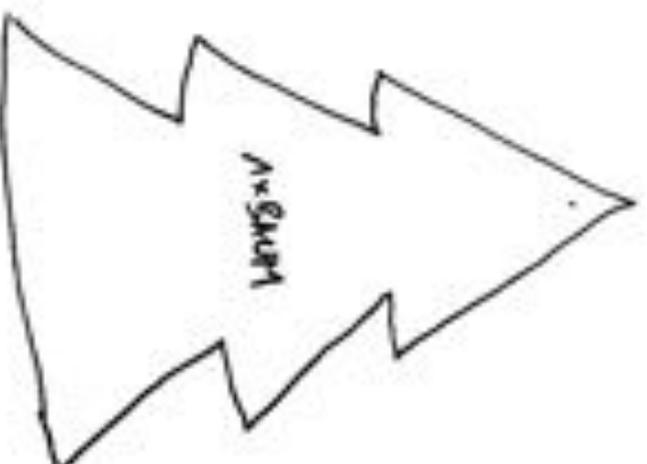
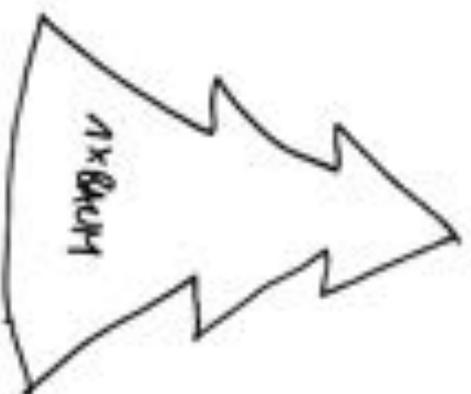
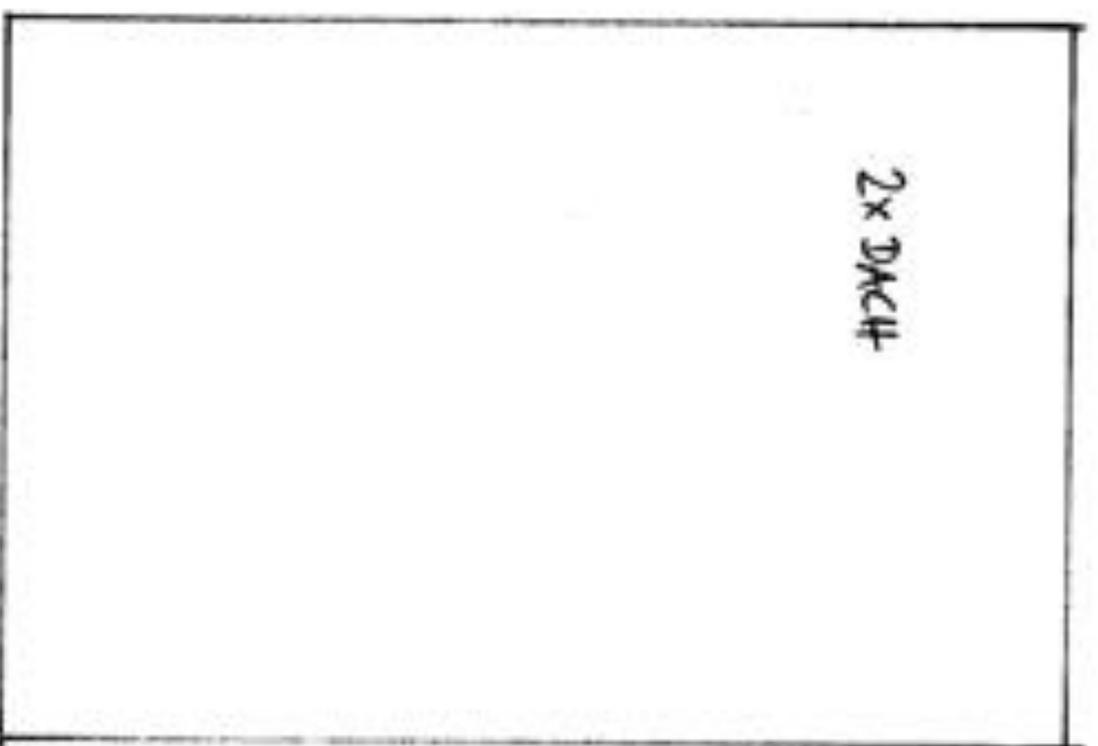
www.zweischwestern.net | backstube@zweischwestern.net





LEBKUCHEN





+ 1 PLATTE AUS
DEM REST DES TEIGES
(CA. DIN A4, sodass das
Leibchenhaus flach hat)

LEIBCHENHAUS  www.reisewerken.net