

ANLEITUNG FÜR EIN KUNTERBUNTES LEBKUCHENHAUS

Zutaten

Der Teig:

- 375 g Honig
- 375 g Zucker
- 75 g Butter
- 750 g Mehl
- 2 Eier
- 1 ½ TL Pottasche
(Backtriebmittel)
- 3 EL Wasser
- 3 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Kakao
- 1 Prise Salz

Die Glasur:

- 750 g Puderzucker
- Zitronensaft
- **Tipp:** Der Zuckerguss wird fester, wenn Sie noch etwas geschlagenes Eiweiß zur Glasur hinzugeben.

Zur Verzierung:

- Lieblingsübigkeiten

Achtung: Der Teig benötigt 1 Tag zum Ruhen!

Tipp: Verwenden Sie Ausstechformen für ein Lebkuchenhaus oder basteln Sie sich eine Schablone für die Bauteile! Sie benötigen: 2 Giebel, 2 Seitenwände, 2 Dachteile, 2 Schornsteine (Zahnform) und 2 rechteckige Schornsteinteile.

Zubereitung des Lebkuchenteigs

Zuerst lösen Sie den Honig, den Zucker und die Butter in einem Kochtopf auf. Es entsteht eine Masse, die Sie in eine Rührschüssel umfüllen. Als Nächstes verrühren Sie die Pottasche mit dem Wasser. Die abgekühlte Honig-Butter-Zuckermasse, das Mehl, die angerührte Pottasche und die restlichen Zutaten werden nun miteinander verknetet. Verpacken Sie den fertigen Teig luftdicht und lassen Sie ihn mindestens einen Tag ruhen.

Tipp: Sollte der Lebkuchenteig nach der Ruhezeit noch zu weich sein, arbeiten Sie etwas Mehl unter.

Backen des Lebkuchenhauses



1. Belegen Sie drei Backbleche mit Backpapier. Kneten Sie nun den Lebkuchenteig gut durch und halbieren Sie diesen. Rollen Sie jeweils 5 mm starke Teigplatten aus und legen Sie diese auf zwei der vorbereiteten Backbleche.



2. Aus den Teigplatten stechen Sie die benötigten Hausteile aus. Sie brauchen 2 Giebel, 2 Seitenwände mit Fenstern, 2 Dachteile ohne Fenster, 2 Schornsteine (Zahnform) und 2 rechteckige Schornsteinteile.

Tipp: Aus kleinen Teigresten können Sie Lebkuchenmännchen für einen Lebkuchenzaun ausstechen (Bild links).



3. Verkneten Sie den übrigen Teig und rollen Sie ihn wieder aus. Jetzt entsteht die Bodenplatte für Ihr Lebkuchenhaus. Bemessen Sie die rundliche, 5 mm dicke Lebkuchenteigplatte so, dass Sie das Haus später dort gut aufkleben können.



4. Backen Sie die Lebkuchenteile auf den drei Backblechen bei 170° ca. 20 Minuten. Danach lassen Sie sie gut abkühlen, bevor Sie mit dem Kleben beginnen. Für die Glasur müssen Sie den Puderzucker mit Zitronensaft und evtl. etwas geschlagenem Eiweiß vermischen.



5. Das Lebkuchenhausbauen kann beginnen! Legen Sie den Stellplatz des Hauses auf der Lebkuchenbodenplatte fest. Bestreichen Sie den Giebel und eine Hausseitenwand mit Glasur und befestigen Sie sie rechtwinklig auf der Bodenplatte. **Tipp:** Verwenden Sie Zahnstocher, um das Lebkuchenhaus stabiler zu machen.



6. Kleben Sie die restlichen Hausteile mit Glasur zusammen und lassen Sie sie antrocknen, bis das Haus von selbst steht.



7. Jetzt wird es kunterbunt: Stellen Sie Ihre Lieblingssüßigkeiten und reichlich Zuckerguss bereit und verzieren Sie gemeinsam mit Ihrem Kind das Lebkuchenhaus.



8. Das ist Lisas Lebkuchenhaus aus diesem Jahr. Und wie sieht Ihr Backergebnis aus?

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern viel Spaß dabei!