Lebkuchen für Lebkuchenhaus



Von Kuchenfee

Ein klassisches Lebkuchenhaus darf bei keiner Weihnachtsbäckerei fehlen. Wer ein hübsches Haus aus Lebkuchen sieht, hat direkt ein leuchten voller Freude in den Augen.

Aber Achtung: Dieser Lebkuchen ist ziemlich trocken und hart und eignet sich daher super für den Hausbau!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std. 10 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

80 g	Honig *flüssig*
70 g	Zuckerrübensirup
120 g	Zucker *braun*
20 ml	Wasser
30 g	Butter
375 g	Mehl
1 EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Backkakao
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron

DEKOR

250-350 g	Puderzucker
1 x	Eiweiß
	Süßigkeiten
	Nüsse, Mandeln
	Zuckerstreusel

Werkzeuge

- Topf
- Gummilippe
- Schüssel
- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Nudelholz
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. TEIG

01 Wasser, Zucker, Honig & Sirup einige Minuten unter rühren erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Butter einrühren.

02 Mehl, Backkakao, Natron, Backpulver & Lebkuchen gewürz einarbeiten.

03 Den Teig für mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

04 Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

05 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Wunsch zuschneiden oder ausstechen. Auf das Backblech legen, mit etwas Wasser bepinseln oder besprühen und für rund 20-25 Minuten backen. Nach dem backen komplett auskühlen lassen.

06 Sollten die Kanten der Einzelteile nicht grade gebacken sein, hilft es sie mit einer Reibe vorsichtig zu begradigen.

07 Für den Zuckerguss das Eiweiß mit dem großteil des Puderzucker zu einer zähen Masse vermengen. Ist die Masse noch zu weich, etwas vom übrigen Puderzucker dazu geben.

08 Nach Lust und Laune dekorieren und am besten mit etwas Puderzucker beschneien.