

Lebkuchen Haus

Von Loraine

Ich musste/durfte immer auf die groß Cousine (als sie 5 Jahre bis 12 Jahre war) von meinem Freund aufpassen. Wir hatte da die Tradition, im Winter, fast jedes mal ein Lebkuchen Haus zu backen. Diese hat Sie dann auch immer mit in den Kindergarten so wie hinter her mit in die Schule genommen. Alle Kinder haben sich darauf gestürzt und es hat mich immer sehr gefreut, mit welcher Begeisterung sie mir dieses erzählt hatte.



VORBEREITUNG 1 min	BACKZEIT 9 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 10 min
-----------------------	-------------------	-----------------	------------------

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DIE PLATTE + HAUS

- 125 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Honig
- 100 g Zuckerrübensirup
- 1 Prise Salz
- 15 g Lebkuchengewürz
- 1 TL Orangenaroma
- Optional
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 450 g Mehl
- 1 TL Backpulver

EIWEISSPRITZGLASUR:

- 1 Eiweiß
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Puderzucker

FÜR DIE DEKORATION:

Süßigkeiten z.B. Schokolinsen
mini Kekse, Mikado Sticks, Pralinen, Kuvertüre,
Puderzucker, Eiswaffeln, Gummibärchen

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

- 01** Für den Teig Zucker, Butter, Honig, Sirup und Salz zusammen mit dem Ostmann Lebkuchengewürz in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
- 02** Honigmischung auskühlen lassen, in eine Schüssel geben und mit Eigelb, Wasser und Orangenaroma verrühren.
- 03** Mehl und Backpulver mischen, 2/3 davon zur Honigmischung geben und mit Knethaken verrühren. Das restliche Mehl mit den Händen unterkneten, den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 04** Den Teig auf einer bemehlten Fläche (oder direkt auf Backpapier) ca. 5mm dick ausrollen, mit Mehl abstäuben und die einzelnen Schablonenteile auf den Teig legen.
- 05** Mit einem scharfen Messer die Einzelteile des Knusperhauses sauber aus dem Teig herausschneiden. 6. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Häuschenteile darauf geben und im vorgeheizten Backofen (200 Grad Ober-/Unterhitze) nacheinander 9–11 Minuten backen.
- 06** Den übrigen Teig zu einer Bodenplatte formen und ebenfalls abbacken.
- 07** Alle Haus Elemente vor dem Zusammenbau gut abkühlen lassen! In dieser Zeit kannst du den Zuckerguss zubereiten.
- 08** Das Eiweiß für den Zuckerguss steif schlagen und den Puderzucker esslöffelweise unter Rühren zugeben. So viel Zitronensaft hinzufügen, bis ein cremiger Guss entsteht. Achtung: Der Guss darf nicht zu flüssig sein, da er sonst verläuft.
- 09** Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen.
- 10** Kleiner Tipp: Falls du keinen Spritzbeutel zuhause hast, kannst du auch einen Gefrierbeutel verwenden. Einfach Zuckerguss einfüllen, zudrehen und unten eine kleine Ecke abscheiden.
- 11** Baue das Haus mithilfe des Zuckergusses auf die Bodenplatte. Achtung: immer einen kleinen Moment warten, bis der Guss fest geworden ist.
- 12** Nun kann Dekoriert werden. Mithilfe von dem Zuckerguss die ganzen Süßigkeiten auf das Haus und auf die Bodenplatte kleben.