MEIN GENUSS



Lebkuchenhaus



It’s a match!

It´s a match! Unser Lebkuchengewürz verleiht Lebkuchen, Spekulatius und Pfefferkuchen den typisch weihnachtlichen Geschmack. Ideal für die Weihnachtsbäckerei zu Hause!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Am Vortag muss der Lebkuchenteig vorbereitet werden. Hierfür in einen Kochtopf **Honig, Butter, Zucker, Vanillezucker** und **40 ml Wasser** langsam erhitzen. Dabei so lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Kurz abkühlen lassen. In einer anderen Schüssel **Ei, Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronenschalen gemahlen** und **Kakaopulver** miteinander verquirlen. Nun die Masse aus dem Kochtopf in die Schüssel geben und alles miteinander zu einem festen Teig kneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und über Nacht zum aushärten in den Kühlschrank stellen.

2. Jetzt ist Kreativität gefordert! Auf ein dickeres Papier die **Lebkuchenhaus Schablone** aufzeichnen. Du brauchst eine **Giebel** Schablone (2mal), eine Schablone für die **Hauswände** (2mal), eine **Untergrundplatte** (1mal) und eine Schablone für das **Dach** (1mal). Fenster und Türen dabei natürlich nicht vergessen. Die aufgemalten Schablonen ausschneiden.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, durchkneten, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und gleichmäßig ausrollen. Die zurechtgeschnittenen Schablonen auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer sorgfältig alle Bauteile für das Lebkuchenhäuschen ausschneiden. Damit der Teig beim Backen nicht aufgeht und an Form verliert, die fertig ausgeschnittenen Formen nochmals für **15 min** in den Kühlschrank stellen, bevor sie in den Ofen kommen.

4. Den Ofen auf **180 Grad** vorheizen und die Teigformen für **15-20 Minuten** backen.

5. Damit die gebackenen Hauswände zusammenhalten brauchen wir **Zuckerguss**. Dafür das Eiweiß steif schlagen und währenddessen den Puderzucker langsam unterrühren. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel füllen.

6. Einen Bogen Backpapier auf der Arbeitsplatte ausbreiten und darauf die Untergrundplatte aus Lebkuchenteig bereitlegen. Mit der Seitenwand beginnen und den Seitenrand mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand dabei an die Untergrundplatte drücken, bis der Zuckerguss angetrocknet ist. Ein paar **helfende Hände** sind bei dieser Arbeit sicherlich von Vorteil. Mit dem Zuckerguss nicht

Zutaten

Lebkuchenteig für ein Haus:

250 g Honig
175 g Butter
200 g Zucker
2TL Bourbon Vanillezucker
40 ml Wasser
1 Ei
1 TL Zitronenschalen gemahlen
4 EL Kakaopulver
650 g Mehl
1.5 TL Lebkuchengewürz

Für den Zuckerguss:

3 Eiweiß
600 g Puderzucker
Gummibärchen, Schokoladenlinsen, Mandeln, Kekse, bunte Streusel, Kokosraspeln...

sparen, großzügig verteilen und auch an der Innenwand des Hauses eine Linie ziehen. Danach die Vorderwand des Hauses mit der Seitenwand verbinden. So mit allen Lebkuchenteilen vorgehen. Als letztes folgt das Dach.

7 Nun ran an die spaßige Arbeit! Nach **Lust & Laune** kann das Lebkuchenhäuschen verziert werden. Die Süßigkeiten werden mit einem Tupfen Zuckerguss am Haus fixiert.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.