



LEBKUCHENHAUS

Für den Teig

- 330 g Honig
- 130 g brauner Zucker
- 130 g Butter
- 600 g helles Weizen- oder Dinkelmehl (Type 405, 550 oder 630) plus etwas zum Verarbeiten
- 19 g Lebkuchengewürz
- 40 g Kakaopulver

- 1 Msp. gemahlener Ingwer
- 1 ½ TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 2 Eier (Größe M)

Für das Royal Icing

- 1 Eiweiß (Größe M)
- 200–250 g Puderzucker

Außerdem

- 4 Blatt Gelatine
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 200–250 g Puderzucker plus etwas zum Bestäuben

Vorlagen

- für das Lebkuchenhaus zum Download unter www.dasbackstuebchen.de

So geht es:

Honig, braunen Zucker und Butter in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Ingwer, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen, mit den Eiern unter die Honig-Masse rühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, nach und nach etwas Mehl zugeben. Der Teig sollte glänzen und kaum mehr kleben. Den Teig in 3 Portionen teilen. Die Teigstücke zu flachen Ziegeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Den Teig vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Vorlagen für das Haus ausdrucken (am besten aus etwas festerem Papier) und ausschneiden.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teigstücke etwas geschmeidig kneten, nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und die Hausteile mithilfe der Vorlagen mit einem Messer ausschneiden. Den Teig immer wieder dünn mit Mehl bestäuben, damit er beim Ausrollen und Ausschneiden nicht an Nudelholz und Arbeitsfläche kleben bleibt. Die Teile mit genügend Abstand auf das Backblech legen und 12–17 Min. backen. Die Backzeit variiert je nach Größe und Dicke der Lebkuchen-Teile; der Lebkuchen sollte getrocknet sein, aber noch keine Farbe angenommen haben. Am besten jeweils die großen und die kleinen Bauteile des Hauses gemeinsam backen. Die Lebkuchen samt Backpapier vorsichtig auf ein Abkühlgitter gleiten und auskühlen lassen. Der Teig ist, wenn er aus dem Ofen kommt, noch weich und härtet beim Auskühlen nach.

Für die Verzierung mit dem Royal Icing Eiweiß mit der Küchenmaschine aufschlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen, bis eine zähe, glänzende Glasur entstanden ist, deren Konsistenz Zahnpasta ähnelt. Das Royal Icing sofort in einen Spritzbeutel geben, da es schnell trocknet, und eine sehr kleine Öffnung abschneiden.

Für die Fensterscheiben des Hauses die Blattgelatine halbieren. In jede Ecke jeweils einen Tupfen Royal Icing aufspritzen und die Gelatinestücke als Glasscheibe hinter die Fensteröffnungen kleben. Kurz trocknen lassen. Zuerst die Seitenwände des Lebkuchenhauses mit dem Royal Icing verzieren. Trocknen lassen (am besten über Nacht).

Zum **Zusammenkleben der Teile** erneut aus Eiweiß und Puderzucker Royal Icing zubereiten und in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen (siehe vorherige Seite). Die Hausteile nacheinander zusammenkleben, dabei den Eiweißkleber immer erst trocknen lassen und dann das nächste Teil kleben. Zum Schluss das Dach aufsetzen. Dach und Fensterbretter nach Wunsch mit Royal Icing verzieren. Für die Eiszapfen an Fenstern und Dächern den Spritzbeutel an den Dach- bzw. Fensterbrettrand halten und langsam einen Tropfen nach unten abziehen. Das fertige Haus mit Puderzucker bestäuben.

NOCH MEHR DEKO-IDEEN

Kokosflocken und kleine Rosmarinzweige eignen sich toll als Schneedecke und Tannenbäumchen. Für den Schneemann Mini-Marshmallows auf einen Zahnstocher stecken und mit Royal Icing an der Bodenplatte ankleben.

Du möchtest dein Haus beleuchten? Dann integriere eine kleine batteriebetriebene LED-Lichterkette. Das Kabel kannst du durch ein kleines Loch auf der Rückseite des Hauses fädeln, das du nach dem Backen vorsichtig in das entsprechende Bauteil schneidest.

KLEINES LEBKUCHENHAUS UND LEBKUCHENHAUSSTADT

Für das kleine Lebkuchenhaus (siehe S. 90) und die Lebkuchenhausstadt (siehe S. 105–107) aus dem 5 mm dick ausgerollten Teig Häusersilhouetten bzw. Bauteile ausschneiden und 6–7 Min. bei 170 °C backen; je kleiner die Lebkuchenteile sind, desto kürzer ist die Backzeit. Die Häuser anschließend mit Royal Icing verzieren.