



ORF extra

Knusperhäuser

Was wäre Weihnachten ohne Knusperhaus? Das Wichtigste ist, dass Sie mit Spaß und Einfallsreichtum den Umgang mit Plätzchen, Spritzbeutel, Streuseln, Schokolade und anderen Zutaten einüben und nach Lust und Laune experimentieren. Vielleicht möchten Sie auch Bewohner für Ihre Häuser ergänzen? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp: Wenn Sie größere, passgenaue Bauteile backen wollen, den Teig direkt auf dem Backpapier ausrollen und dort zuschneiden. Kleine Teile kann man gut von der Arbeitsfläche aufs Backblech heben, größere Teile verziehen sich dabei aber leicht. Falls die Teile doch einmal etwas aus der Form geraten, schneiden Sie sie gleich nach dem Backen – also noch warm – mit einem scharfen Messer nach.

ZUTATEN

-) Plätzchenteig (Spekulatius und Ingwerplätzchen sind schön stabil) oder gekaufte Plätzchen
-) Zuckerglasur (siehe Seite 16)
-) Zucker- und Schokostreusel und alle essbaren Dekorationen, die auch Hänsel und Gretel gefallen würden

ZUBEREITUNG

Wenn Sie die Bauteile für Ihr Häuschen selbst backen, schneiden Sie vorher Schablonen aus Pappe zu. Das ist einfacher, als es auf den ersten Blick scheint. Sie brauchen zwei identische Teile für die Seitenwände, ebenso zwei identische Teile für Vorder- und Rückwand sowie zwei gleiche Teile für das Dach - also drei Paare, die akkurat zugeschnitten werden müssen.

Nach dem Backen die Teile ganz abkühlen lassen, erst dann mit dem Zusammensetzen beginnen. Zuerst die Wände zusammenfügen, dann das Dach aufsetzen - logisch!

Als Kitt, Zement oder Fugenmasse dient Zuckerglasur (siehe Tipp und Rezept auf Seite 15/16). Sie ist leicht zu verarbeiten, und wenn etwas schief geht, kann man sie einfach abwischen. Für kleine bis mittelgroße Häuschen eignet sie sich gut. Das Dach müssen Sie aber einen Moment festhalten oder abstützen - je größer und steiler es ist, desto länger. Dieselbe Glasur kann anschließend noch zum Verziern verwendet werden. Größere Häuser setzt man am besten mit hart trocknendem Karamell zusammen, der aber etwas schwieriger zu verarbeiten ist.

Kombinieren Sie ruhig selbst gebackene Bauteile mit gekauften Elementen, zum Beispiel Waffeln als Dachschindeln und kleinen Süßigkeiten zum Dekorieren.

Quelle: **My Sweet Christmas. Süße Ideen für deine Weihnachtsbäckerei. Kim-Joy.** Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4275-3.