

Lebkuchenhaus Rezept

Zutaten:

Für den Teig:

250g Honig
175g Butter
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
40ml Wasser
1 Ei
1Tl Zitronenschale
4EL Kakaopulver 650g Mehl
1 Prise Nelke
1 Prise Kardamom
1 Prise Muskatnuss
15g Zimt

Für den Zuckerguss:

3Eiweiß
600g Puderzucker

Tipps:

nach Geschmack
nachwürzen

etwas mehr machen für ein Paar
Bäume

So geht's:

am Vortag:

Honig, Butter, die Zuckersorten mit dem Wasser in einen Topf geben. Und erhitzen bis alles zu einer orangenen

Pampe entsteht. Dann abkühlen lassen, während des Abkühlens den Rest der Teigzutaten miteinander in einer Schüssel verkneten. Dann Pampe und Masse verkneten und über Nacht in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.



am Backtag:

Am Besten den Teig in der Früh aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Ist der Teig auf Zimmertemperatur kann es auch schon losgehen.



[../Downloads/Lebkuchenhaus%20Schablone_Einfach%20Backen.pdf](#)

Als Erstes muss man die Schablonen ausdrucken. Den Teig ausrollen, die benötigten Formen ausschneiden und für 20 Minuten backen. Als Nächstes eine Stunde auskühlen lassen.

der Bau:

Jetzt muss man den Zuckerguss aus steifgeschlagenen Eiern und Puderzucker herstellen.

Mit dem Zuckerguss kann man jetzt ganz einfach das Haus bauen. Achtet darauf, dass der Zuckerguss gut aushärtet.



Wenn es steht kann man es noch dekorieren, z.B. mit Smarties und Mini-Butterkecken).



Viel Spaß beim Nachbacken

!!!

von Samuel, Robin und Noel, 6b