

LEBKUCHENHAUS À LA HÄNSEL UND GRETEL

EIN LEBKUCHENHAUS ZU BACKEN IST KEIN HEXENWERK

Kein Weihnachten ohne Lebkuchenhaus! Wie einfach sich der Weihnachtsklassiker selber machen lässt, von Teig über Zuckerguss bis hin zur Deko, beweist dieses Lebkuchenhaus-Rezept. Der Teig ist ein klassischer Lebkuchenteig, welcher nach unserem Rezept in wenigen Schritten zubereitet ist. Also auf die Plätzchen, fertig, los...

Zutaten

Für das Backblech:
Backpapier
etwas Fett

Teig:

200 g Honig
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Butter oder Margarine
560 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:
etwa 2 EL Milch

Guss:

etwa 250 g Puderzucker
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Verzieren:
Dekor-Sterne
Weiße Zuckerschrift
Bunte Streusel
Puderzucker

...



LEBKUCHENHAUS À LA HÄNSEL UND GRETEL

Zubereitung

1.

Teig Honig, Zucker, Vanillezucker und Fett in einen Topf geben und alles unter Rühren erwärmen, bis sich Fett und Zucker vollständig gelöst haben.

Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2.

Mehl mit Backpulver mischen, Eier zu der Honigmasse geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 2 Std. in den Kühlschrank legen.

3.

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C

4.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und etwa 2/3 des Teiges ausrollen. Mit Hilfe der Schablone (Seite 3-5) je 1 Vorder- und Rückseite, 2 Seitenwände und 2 Dachplatten ausschneiden und auf das Backblech legen. Aus den Seitenwänden die Fenster und aus der Vorderseite eine Tür ausschneiden.

Teigreste verkneten, ausrollen und Schornstein-Teile ausschneiden sowie verschiedene Motive, z. B. Herzen, Sterne... ausstechen.

Für Zaunlatten zwei breite Streifen und 6 oder 7 kurze Streifen schneiden und als Zaunpfähle auf die Latten legen.

5.

Alle Teigstücke mit Milch bestreichen und backen. Backzeit: etwa 15 Min.

6.

Übrigen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen. Teigplatte auf das vorbereitete Backblech legen und wie oben angegeben backen.

7.

Puderzucker sieben. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) nur mit so viel Puderzucker verrühren, dass eine sehr zähe, streichfähige Masse entsteht. Guss in einen Spritzbeutel befüllen.

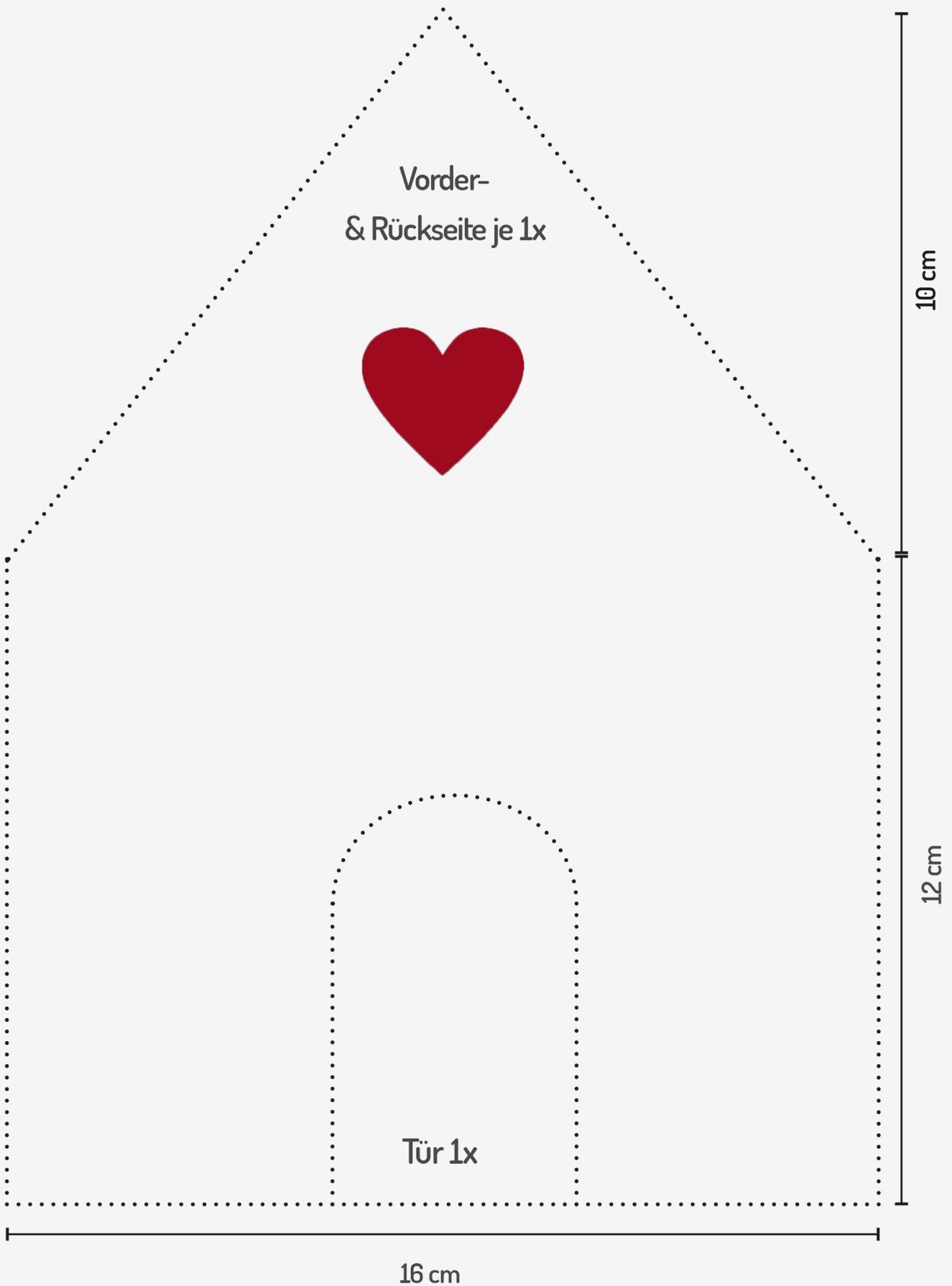
Die Hausteile damit zu einem Haus zusammensetzen. Dazu jeweils etwas Guss an die untere und an die Seitenkanten der Hausteile spritzen und auf die Gebäckplatte kleben.

8.

Verzieren: Das Häuschen mit Sträuseln, Zuckerguss und Puderzucker nach Belieben verzieren.



Schablone zum Ausdrucken



Seitenwände



12 cm

16 cm



Schornstein

