



Lebkuchenhaus



 Arbeitszeit: 40 min

 Koch- & Backzeit: 12 min

 Ergibt 1
Lebkuchenhaus

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 150g Butter
- 400g Honig
- 200g Zucker
- 2 Eier (M)
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 800g Weizenmehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 4TL Backkakao
- 1 Eiweiß
- 100g Puderzucker

Zubereitung

In einem kleinen Topf die Butter mit dem Honig und dem Zucker erhitzen, bis sich der Zuckeraufgelöst hat. Die Masse anschließend gut abkühlen lassen.

Wenn die Masse abgekühlt ist, die Eier, das Lebkuchengewürz und eine Prise Salz unterrühren. In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig für ca. 1-1,5 Stunden ruhen lassen.

Den Teig auf einer großen Arbeitsfläche zu ca. 1 cm Dicke ausrollen. Mit einer Vorlage (hier gibt es tolle, kostenlose Vorlagen im Netz) oder freihand die Seitenwände und das Dach ausschneiden.

Die Teile auf ein Backblech legen und Fenster, sowie Türen ausschneiden.

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Hausteile ca. 12 Minuten backen. Anschließend müssen sie vollständig, am Besten über Nacht, auskühlen.

Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu einem dicken, zähflüssigen "Kleber" verrühren. Die Teile des Häuschens damit zusammenkleben und 2-4 Stunden trocknen lassen. Anschließend kann das Häuschen nach Belieben verziert werden.

