

## Lebkuchenhaus



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 4 Stunden  
 RUHEN LASSEN: über Nacht  
 BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 1 Haus

Backpapiere für die Bleche  
 1 Herzli-Ausstecher  
 1 Lebkuchenhaus-Vorlage, siehe S. 27  
 unten  
 1 Spritzsack mit 1 Sterntülle von ca. 0,5 mm  
 Ø

### LEBKUCHENTEIG

250 g Honig  
 150 g Butter  
 250 g Zucker  
 1 Ei  
 400 g Mehl  
 1 TL Zimtpulver  
 2 TL Lebkuchengewürz  
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
 1 EL Kakaopulver

### ZUCKERGUSS

500 g Puderzucker  
 2 Eiweiss

### VERZIERUNG

Einige Smarties  
 1 Glas Nonpareilles  
 1 Sternanis

### ZUBEREITUNG

#### LEBKUCHENTEIG

Honig, Butter und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich auflöst, abkühlen lassen. Ei dazurühren. Mehl mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen, Butter-Zucker-Masse dazugeben und mit dem Knehtaken zu einem feuchten, klebrigen Teig kneten, evtl. etwas Mehl dazugeben. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten, glatten Fläche 5 mm dick auswallen. Mithilfe der Schablone alle Teile für das Lebkuchenhaus mit einem spitzen Messer ausschneiden und auf die vorbereiteten Bleche legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen.

#### BACKEN

Miteinander im auf 180 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 20–30 Minuten backen. Die Teile müssen in der Mitte fest sein. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### ZUCKERGUSS

Puderzucker und Eiweiss mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Masse aufschlagen, Masse in den vorbereiteten Spritzsack füllen.

## ZUSAMMENBAUEN

Fronten und Seitenwände des Hauses nach Lust und Laune mit Zuckerguss, Smarties und Nonpareilles verzieren, trocknen lassen. Eine Front und eine Seitenwand im rechten Winkel mit Zuckerguss von innen und aussen zusammenkleben, ca. 5 Min. festhalten. Vorgang wiederholen, beide Winkel zu einem Quadrat zusammenkleben, evtl. mit Gläsern oder Tassen abstützen, ca. 1 Stunde trocknen lassen. Gläser entfernen, Zuckerguss entlang der Ränder der ersten Dachhälfte spritzen sowie aussen entlang der Seitenteile, auf denen das Dach aufliegt. Dachteile aufsetzen, sodass es oben sauber mit den Giebeln abschliesst. 5 Minuten festhalten und zur Befestigung nochmals Zuckerguss entlang aller Mauern spritzen. Mit der zweiten Dachhälfte gleich verfahren. Schornstein und Tannen ebenfalls mit Zuckerguss zusammenfügen, Schornstein auf dem Dach befestigen. Lebkuchenhaus aushärten lassen. Das Dach evtl. mit Zuckerguss, Smarties, Nonpareilles und Sternanis verzieren. Tannen ebenfalls verzieren.