



LEBKUCHENHAUS

Lebkuchenrezept

für zwei Backbleche:

750 g Honig

375 g Zucker

375 g Kokosfett

1,5 kg Mehl

6 EL Kakao

3 EL Zimt

2 TL Nelken

½ TL Salz oder statt all dieser

Gewürze fertiges Lebkuchengewürz

3 Eier

20 g Pottasche

500 g Puderzucker

ca. 2 EL Wasser

Zubereitung:

Honig und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Honig flüssig und der Zucker aufgelöst ist. Fett hinzufügen und schmelzen lassen. Mehl und Gewürze untermischen und abkühlen lassen. Die Eier unterkneten.

Dann die Pottasche in Wasser auflösen und unter den Teig geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und wenn möglich 4–5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (geht allerdings auch blendend ohne!).

Den Teig auf dem Backblech ausrollen – die Menge ergibt zwei Bleche ca. 30 x 40 cm) – und mit Milch bestreichen.

Bei 175–200° C oder Gas Stufe 2–3, für 10–15 Minuten backen.

Wichtig!

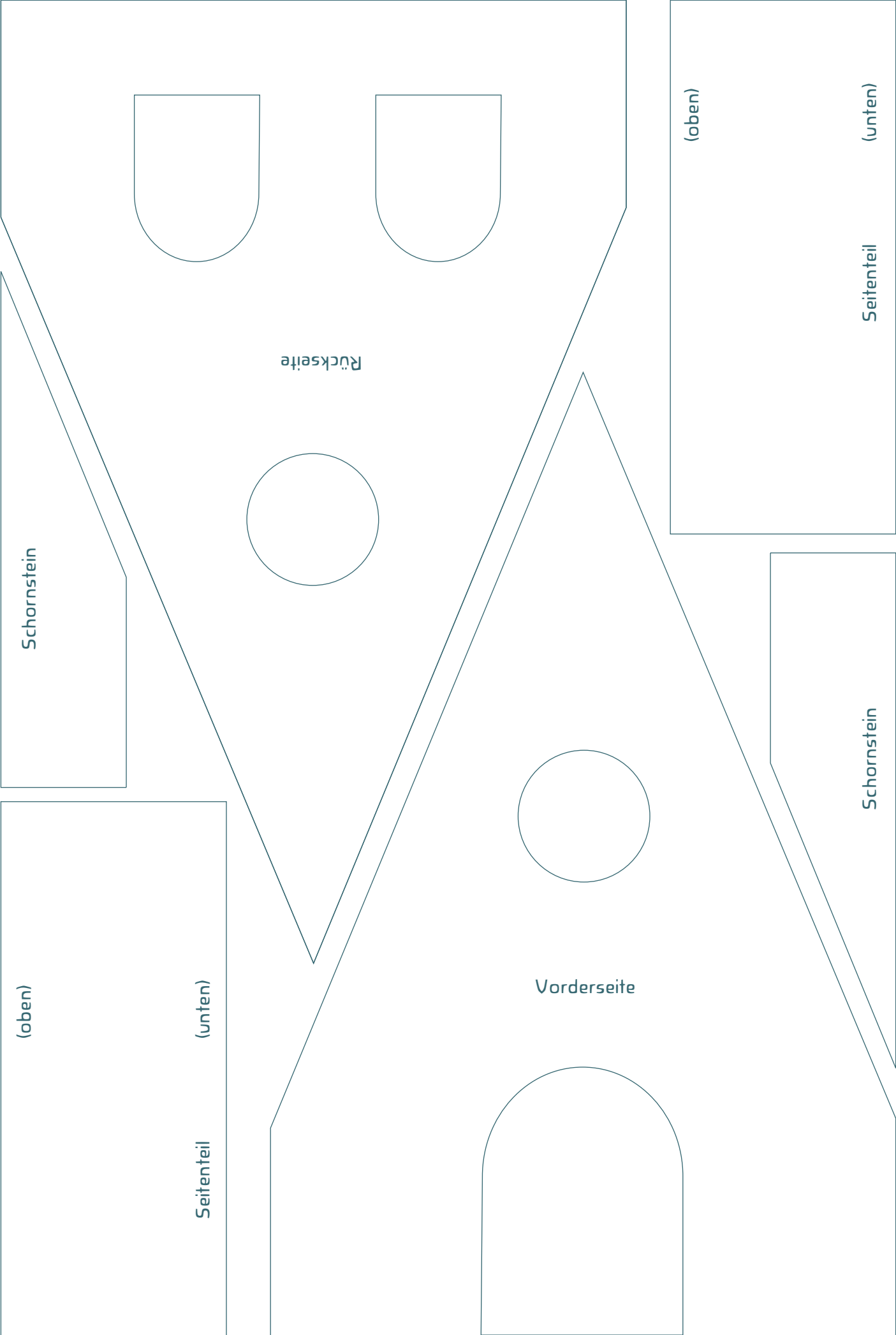
Die Hausteile müssen aus dem noch möglichst warmen Teig fertig geschnitten werden! Sonst sind sie bereits hart und brechen leicht.

Nach dem Abkühlen kann man die „Zementmasse“ aus 500 g Puderzucker und etwa zwei Esslöffel Wasser zubereiten. Das reicht für ein großes Haus oder für zwei kleine).

Es hat sich als hilfreich herausgestellt, die einzelnen Teile beim Zusammenbauen während der Trocknungsphase vorübergehend mit Zahnstochern zu fixieren.

Anschließend kann nach Lust und Laune hübsch dekoriert werden – ob klassisch mit Mandeln und Nüssen oder mit vielen bunten Naschereien.

Schöne Details z.B. Zäune aus Stangen oder Dominosteinen, Tannenbäume, etc.) – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!
Gutes Gelingen!



Schornstein

Rückseite

Vorderseite

(oben)

(unten)

Seitenteil

Schornstein

Seitenteil

(oben)

(unten)

(oben)

Dachseite
(wird zweimal benötigt)

(unten)

