

**Scheibe  
Scheibe  
Deckel  
Dach...**



**Fertig ist das  
Schlafgemach**

**DAS Lebkuchenhaus für Qualitätsbewusste Bauherren\*innen**

## ZUTATEN

### TEIG

- 250g Honig
- 175 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 Zucker
- 40ml Wasser
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 TL Zitronenschale
- 4 EL Kakaopulver
- 650g Weizenmehl (Typ 405)
- je 1 Prise Nelken, Kardamom, Muskatnuss
- 15g Zimt

### ZUCKERGUSS

- 3 Eiweiss (Gr.M)
- 600g Puderzucker

Arbeitszeit: 65 min

Backen: 20 min

Teigruhe: 8h 30 min



## ANLEITUNG



### Am Vortag:

Honig, Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Erhitzen Sie die Mischung unter Rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Anschließend kurz abkühlen lassen. In einer separaten großen Schüssel verquirlen Sie das Ei. Fügen Sie zum Ei die Zitronenschale, das Kakaopulver, das Mehl und die Gewürze und vermengen Sie alles gut miteinander. Anschließend geben Sie die Honig-Buttermischung dazu und kneten alles mehrere Minuten lang. Lassen Sie den Teig weiter abkühlen. Wickeln Sie ihn am besten in Frischhaltefolie und stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank. Er ist zu Beginn recht weich, wird jedoch im Kühlschrank fest



#### Am Backtag:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nehmen Sie mit den Händen ein Stück Teig, kneten Sie es kurz durch und rollen Sie es anschließend direkt auf dem Backpapier flach aus. Die Schablonen ausdrucken und ausschneiden. Flach auf den Teig legen und mit einem Messer alle Teile ausschneiden. Stellen Sie die Bleche für weitere 15 Minuten in den Kühlschrank, damit der Lebkuchenteig nicht zu schnell aufgeht und seine Form behält. Rollen Sie den restlichen Teig aus und schneiden Sie daraus die "Bodenplatte" das Haus zurecht; auch dieser Teil wird gebacken. *Sollte das Blech nicht in den Kühlschrank passen, es ist draußen kalt genug der Balkon tut es auch*



Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teigstücke aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.



Zum Zusammenbauen den Zuckerguss vorbereiten. Dafür Eiweiß steif schlagen, und dabei Puderzucker hineinrieseln lassen. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Den Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, bzw. nur eine kleine Öffnung abschneiden (*siehe Schritt 9*). Den Spritzbeutel in ein Glas stellen und die Ränder über den Glasrand stülpen – *geht so am einfachsten und macht am wenigsten Sauerei*



Die "Bodenplatte" für das Haus auf einer stabilen Unterlage (*Tablett oder Brett-Das Haus nach Fertigstellung besser nicht mehr umsetzen*) bereit legen. Eine Seitenwand unten mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand an den Boden drücken und kurze Zeit so halten, damit der Zuckerguss etwas antrocknet. Zum Sichern kann man zusätzlich auf beiden Seiten eine Linie mit Zuckerguss ziehen. So bleibt die Wand besser stehen. Links und rechts ein Glas oder Tasse hinstellen um die Wand vorm Kippen zu sichern.



Dann Boden und eine Seite einer Vorderwand (*Giebelwand*) des Hauses mit Zuckerguss bespritzen und an die bereits verklebte Seitenwand anlehnen. Nächste Seitenwand, nächster Giebel. Fast geschafft. Zum Schluss beide Dachteile mit Zuckerguss am Haus befestigen. Die rutschen gerne runter bis der Zuckerguss fest ist, Abhilfe schafft es eine Tasse unter die Dachschräge zu stellen bis alles ausgehärtet ist. Zum Schluss die Eingangstür ankleben. Jetzt können die Verzierungen beginnen.



Nach Belieben mit verschiedensten Süßigkeiten Dach und rundherum das ganze Haus verzieren. Der Zuckerguss ist der Bauschaum des professionellen Lebkuchenbäckers und hält die Süßigkeiten an ihrem Platz.



Für den Winterlook an den Dachrändern Zuckerguss aufspritzen. Dafür oben ansetzen und dann nach unten abtropfen lassen um den Effekt von Eiszapfen zu erzeugen. Ist alles angetrocknet, kann das Haus noch mit Schnee bestreut werden. Dafür einfach Puderzucker durch einen Sieb über das Haus streuen.

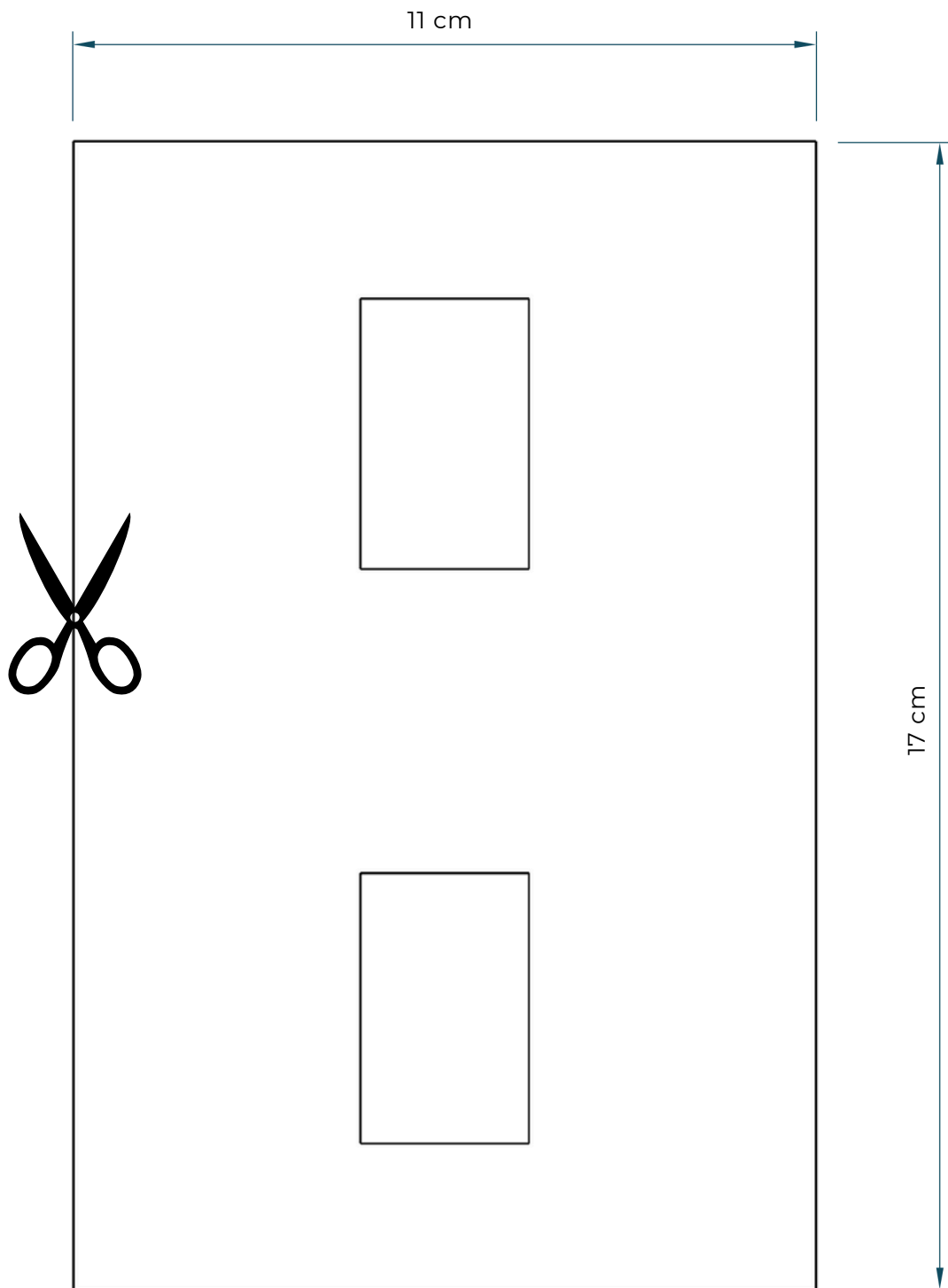


**Zurücklehnen, genießen und stolz auf das selbstgebaute Eigenheim sein.**

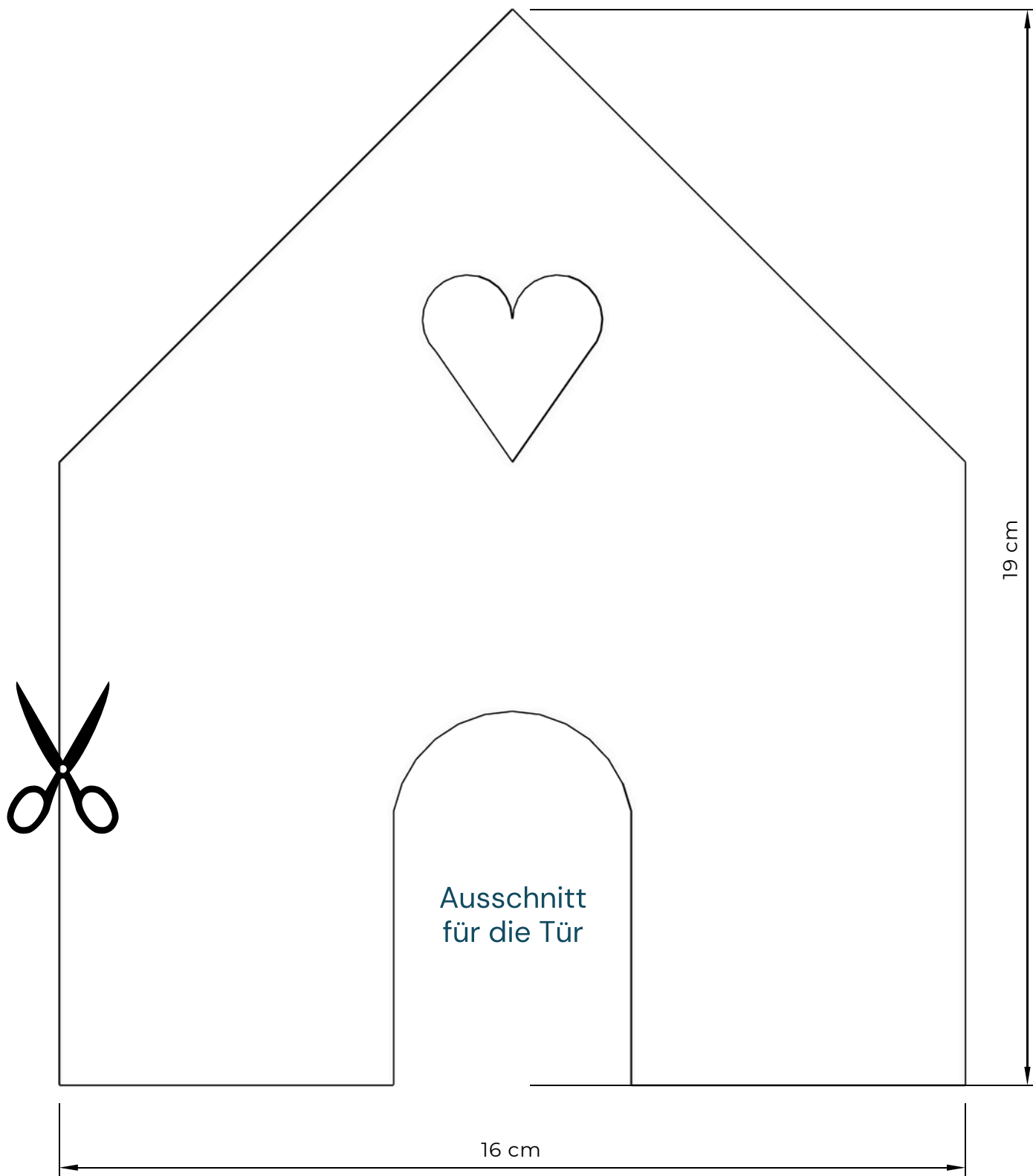
Am Ende seines Lebenszyklus (*gut 1 Woche - danach wird es etwas zäh*) kann das Haus einer umweltfreundlichen Entsorgung durch Verzehr zugeführt werden.

# Backschablonen

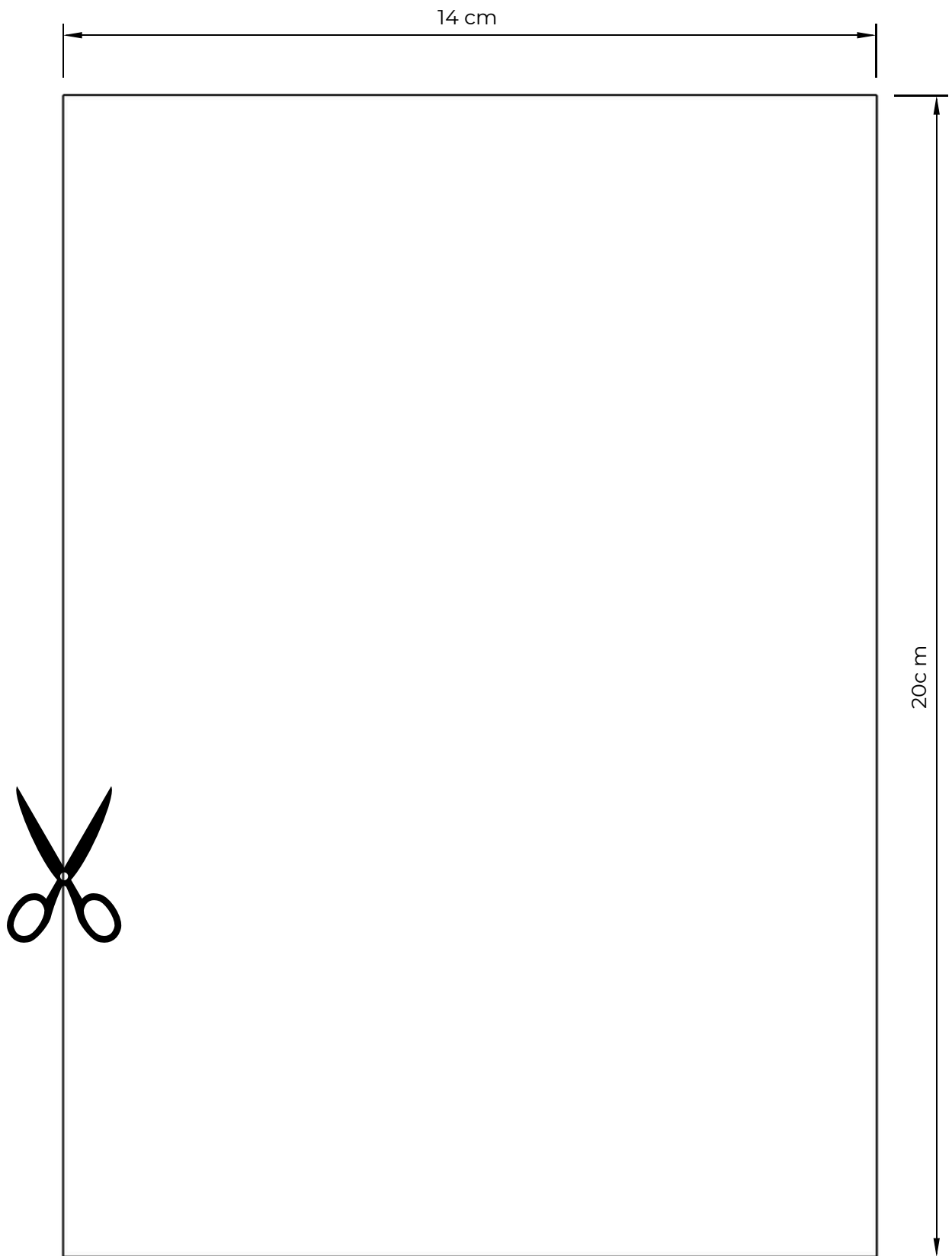
jeweils  
1x ausschneiden  
2x backen



Seitenwände



Giebelwände



Dach



**Das hat  
die KI  
daraus  
gemacht.**



**Und Sie?  
Schreiben Sie mir**

