



Anleitung

Lebkuchenkekse in Pullover- und Handschuhform

DAS BRAUCHEN SIE: Pergament- oder Backpapier, Pappkarton, Bleistift, Schere, Cutter.

Die Vorlagen werden erst auf transparentem Papier abgepaust und dann auf Pappe übertragen und ausgeschnitten. Am Vortag den Grundteig für Lebkuchen (siehe Rezept S.5) zubereiten. Am Folgetag die Pullover- und Handschuhschablonen, auf den dünn ausgerollten Lebkuchenteig legen und mit einem spitzen Messer um die Schablonen schneiden. Kekse mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Verzierung werden die Muster mit Eiweiß-Zuckerguss (siehe Rezept S.5) auf die Kekse gespritzt. Dazu den Guss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Alternativ füllen Sie den Guss in einen Gefrierbeutel und schneiden eine kleine Spitze ab. Kekse verzieren und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Möchten Sie die Kekse an den Tannenbaum hängen, vor dem Backen ein Loch in die Kekse stechen.

Anleitung

Lebkuchenkekse
in Pullover - und Handschuhform

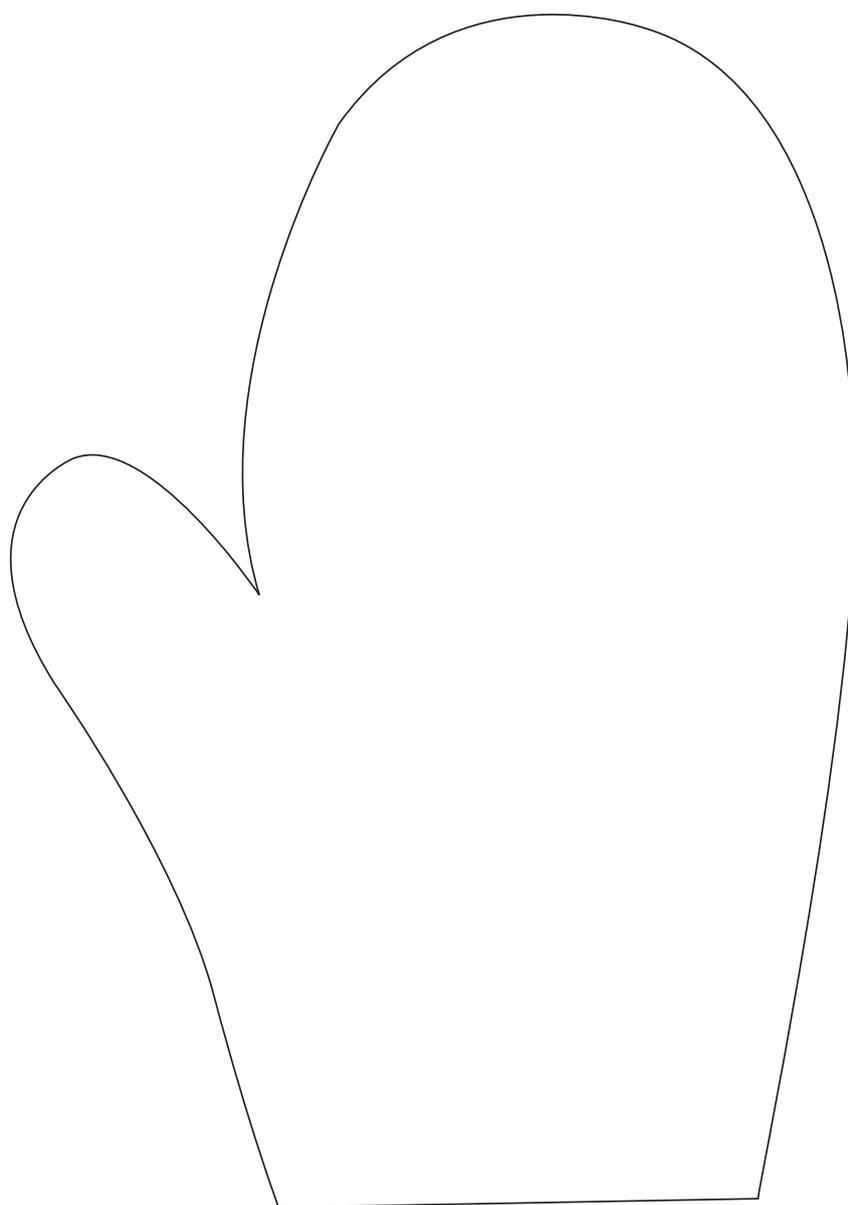
LIVING
AT HOME



Anleitung

Lebkuchenkekse
in Pullover - und Handschuhform

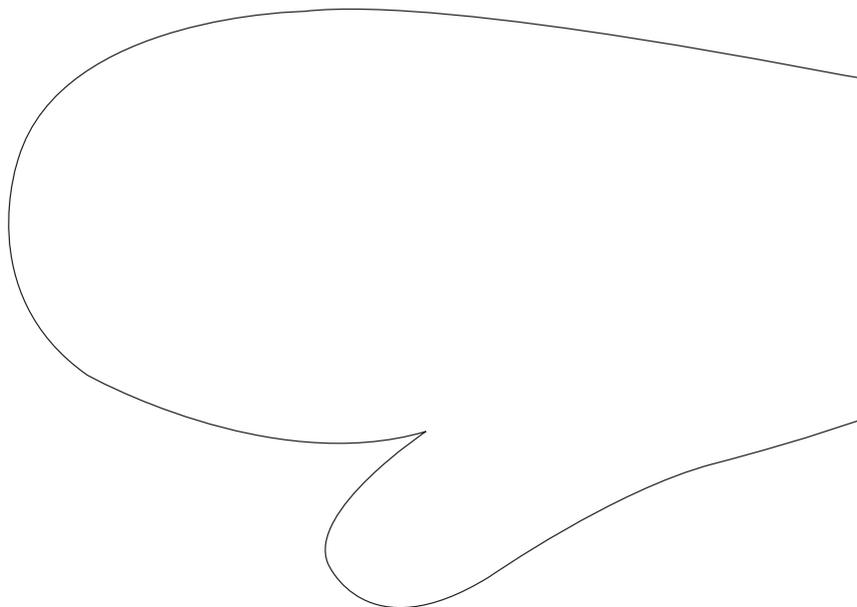
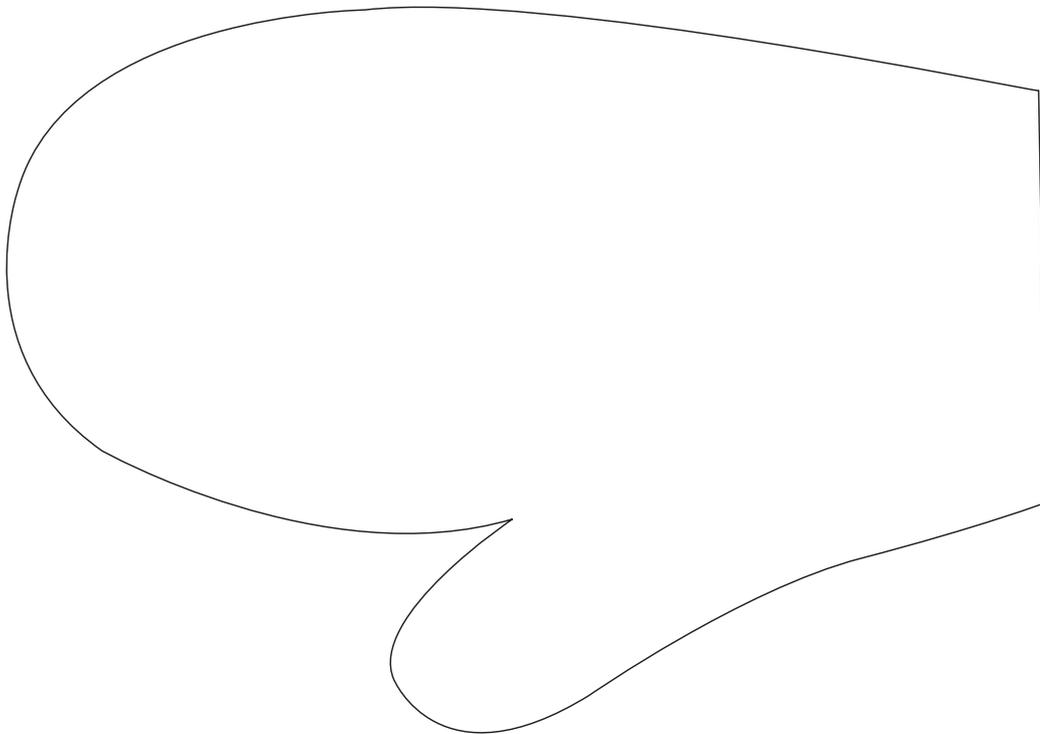
LIVING
AT HOME



Anleitung

Lebkuchenkekse
in Pullover - und Handschuhform

LIVING
AT HOME



GRUNDTEIG LEBKUCHEN

FÜR 1 HAUS ODER 2–3 BLECHE KEKSE

360 g Mehl
15 g Lebkuchengewürz
3 Tl Backkakao
1 Prise Natron
110 g weiche Butter
110 g brauner Zucker
200 g Zuckerrübensirup
Salz
1 Ei (Kl. M)

1 Am Vortag Mehl mit Lebkuchengewürz, Backkakao und Natron mischen. Die Butter mit Zucker, Sirup und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Mixers zu einer homogenen Masse verrühren. Dann das Ei unterrühren. Die Mehlmischung portionsweise mit den Knethaken des Mixers untermengen.

2 Den klebrigen Teig auf bemehlter Fläche zum Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen

EIWEISS-ZUCKERGUSS

FÜR CA. 3 BLECHE KEKSE

1 Eiweiß (Kl. M)
1 Tl Zitronensaft
Salz
250 g Puderzucker
außerdem: Einwegspritzebeutel

1 Eiweiß mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker bei niedriger Stufe esslöffelweise untermixen. Zum Schluss noch mal auf höchster Stufe durchmixen, bis der Eischnee dick und glänzend ist sowie Spitzen zieht.

2 Zuckerguss in den Spritzebeutel füllen und je nach Dekoidee eine passend große Spitze (besser etwas zu klein als zu groß) abschneiden und das Gebäck damit verzieren. Guss gut durchtrocknen lassen.

LEBKUCHENHAUS

1 x Grundteig Lebkuchen (s. links)
2 x Eiweiß-Zuckerguss (s. links)
außerdem: Haus-Schnittmuster (über livingathome.de/lebkuchen) und Tannen als Pappschablonen, Einwegspritzebeutel

1 Am Vortag den Teig zubereiten. Am Folgetag 2–3 Bögen Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Darauf den Teig portionsweise 4–6 mm dick ausrollen.

2 Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Hausteile mit mindestens 1 cm Abstand zueinander aus dem Teig schneiden. Restteig verkneten und in Folie gewickelt kalt stellen.

3 Die Hausteile mit dem Backpapier auf das Blech heben, so behalten sie ihre Form. Übrigen Teig ausrollen, 4 Tannen ausstechen und zwei längs halbieren. Mit zu den Hausteilen legen. Alle Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen, bis die Lebkuchenecken sich leicht bräunen. Herausnehmen und sehr gut abkühlen lassen.

4 Zuerst die Hauswände auf Kante mit Guss zusammensetzen, dann das Dach mit Guss festkleben, zum Schluss den Kamin auf- und die Haustür ansetzen. Für die Tannen jeweils eine halbe Tanne von vorne und eine von hinten gegen die ganze kleben. Dabei den Guss zwischen jedem Schritt gut durchtrocknen lassen. Das Haus und die Tannen beliebig mit Zuckerguss verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 90 MINUTEN
PLUS KÜHL-, BACK- UND TROCKENZEIT

LEBKUCHENKEKSE

1 x Grundteig Lebkuchen (s. links)
1 x Eiweiß-Zuckerguss (s. links)
außerdem: Pappschablonen von den gewünschten Motiven (über livingathome.de/lebkuchen) oder Plätzchenausstecher

1 Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Fläche 4–6 mm dick ausrollen. Motive ausstechen und mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Restteig verkneten und ebenso weiterverarbeiten. Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen, bis die Lebkuchenecken sich leicht bräunen. Herausnehmen und sehr gut abkühlen lassen. Die Kekse nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN
PLUS KÜHL- UND BACKZEIT



Anleitung

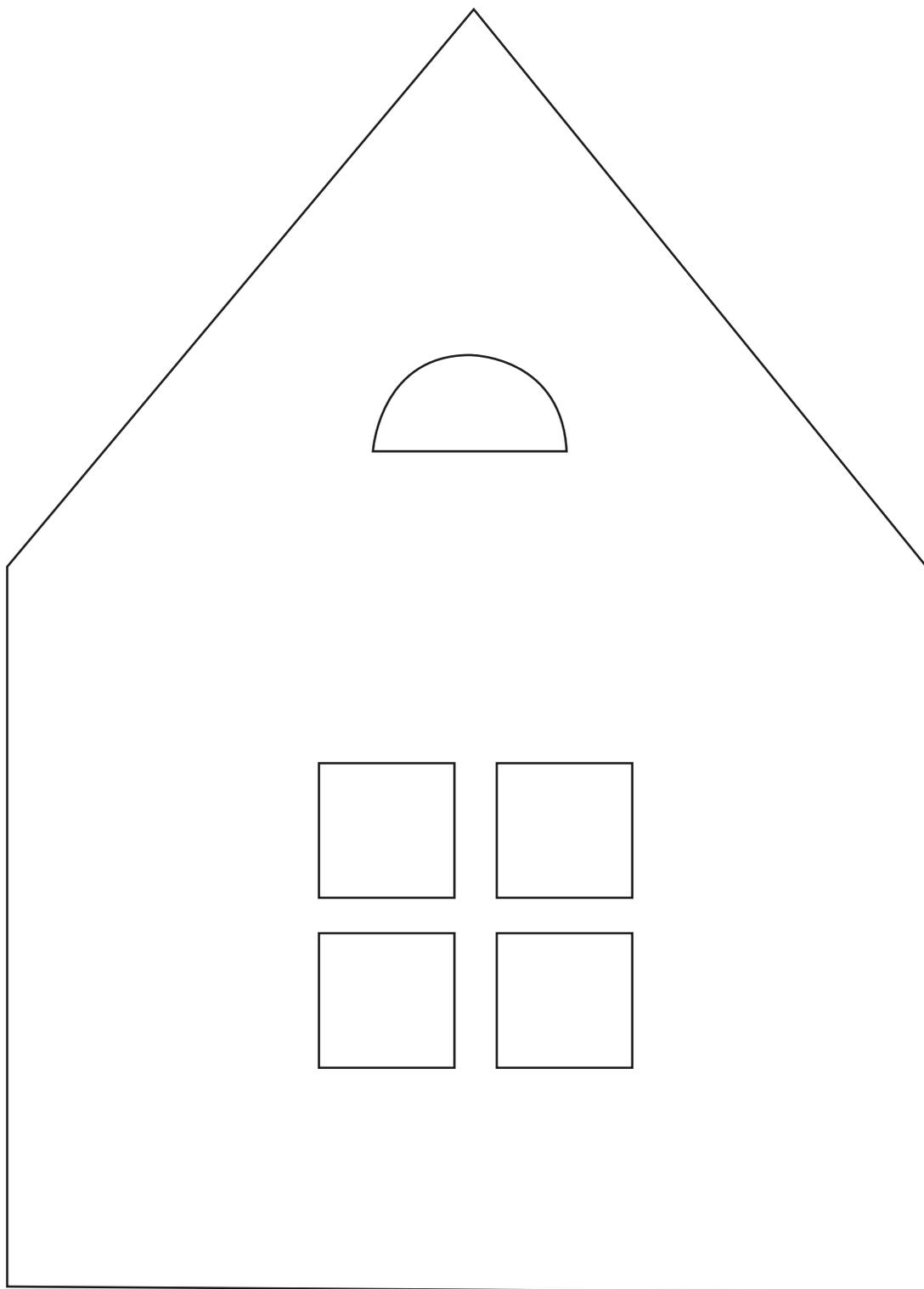
Lebkuchenhaus

DAS BRAUCHEN SIE: Pergament- oder Backpapier, Pappkarton, Bleistift, Schere, Cutter.

Die Vorlagen werden erst auf transparentem Papier abgepaust und dann auf Pappe übertragen und ausgeschnitten.

Am Vortag den Grundteig für Lebkuchen (siehe Rezept S.5) zubereiten. Am Folgetag den Teig ausrollen. Das Dach sowie Front- und Seitenteile müssen Sie zweimal aus dem Teig ausschneiden. Ebenso den Kamin. Achtung: Bei einem der beiden Seitenteile muss die Tür nicht ausgeschnitten werden! Die Hausteile mit dem Backpapier auf das Blech heben und backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zuerst die Hauswände auf Kante mit Eiweiß-Zuckerguss (siehe Rezept S.5) zusammensetzen, dann das Dach mit Guss festkleben, zum Schluss den Kamin auf- und die Haustür ansetzen. Die kleinen Vierecke der Kamin-Schablone dienen der Stabilität. Diese einfach mit Zuckerguss auf das Dach kleben, die Kaminteile darum herum kleben. Dabei den Guss zwischen jedem Schritt gut durchtrocknen lassen. Das Haus beliebig mit Zuckerguss verzieren.

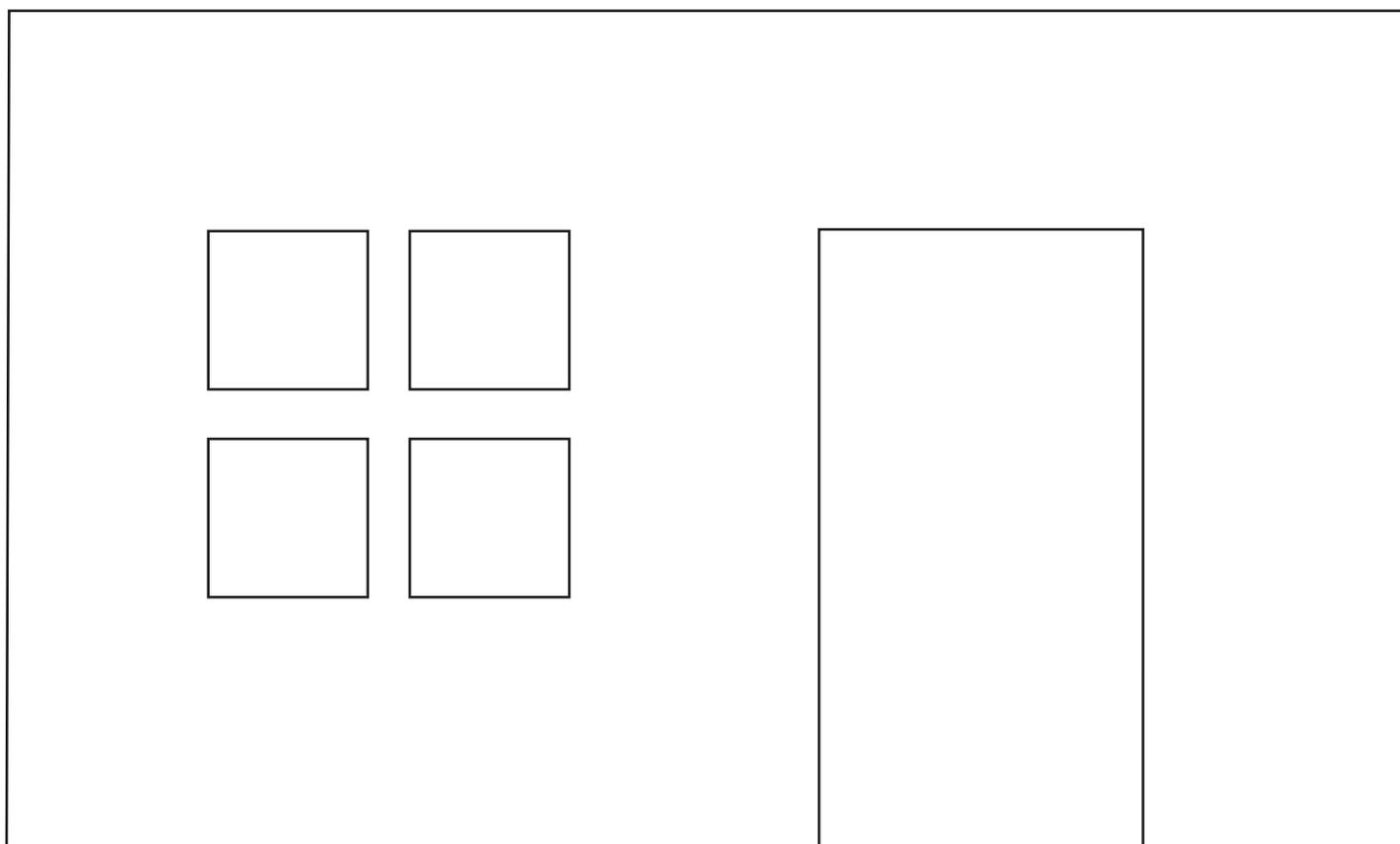
Anleitung
Lebkuchenhaus



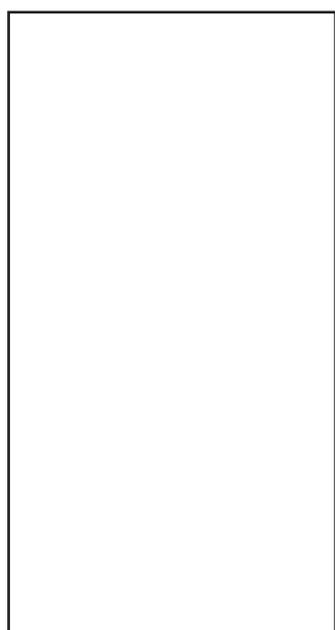
Frontteil

Anleitung

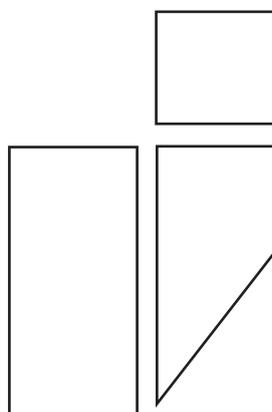
Lebkuchenhaus



Seitenteil



Tür



Kamin

Dach

