



Anleitung

Häuser-Quartett

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

Die Vorlagen erst auf transparentem Papier abpausen dann auf Pappe übertragen und ausschneiden. Am Vortag den Grundteig für Lebkuchen (siehe Rezept S. 2) zubereiten. Am Folgetag den Teig ausrollen. Das Dach sowie Front- und Seitenteile müssen Sie zweimal aus dem Teig ausschneiden. 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. 2) zusammensetzen, dann das Dach mit Guss festkleben. Dabei den Guss zwischen jedem Schritt gut durchtrocknen lassen. Das Haus beliebig mit Zuckerguss verzieren und durch das Loch im Dach eine Kerze stecken.

GRUNDTEIG LEBKUCHEN

JE NACH GRÖSSE FÜR 1–2 HÄUSER

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: Hausschablonen (über livingathome.de/lebkuchen), 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. Alle Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen, bis die Lebkuchenecken sich leicht bräunen. Herausnehmen und sehr gut abkühlen lassen.

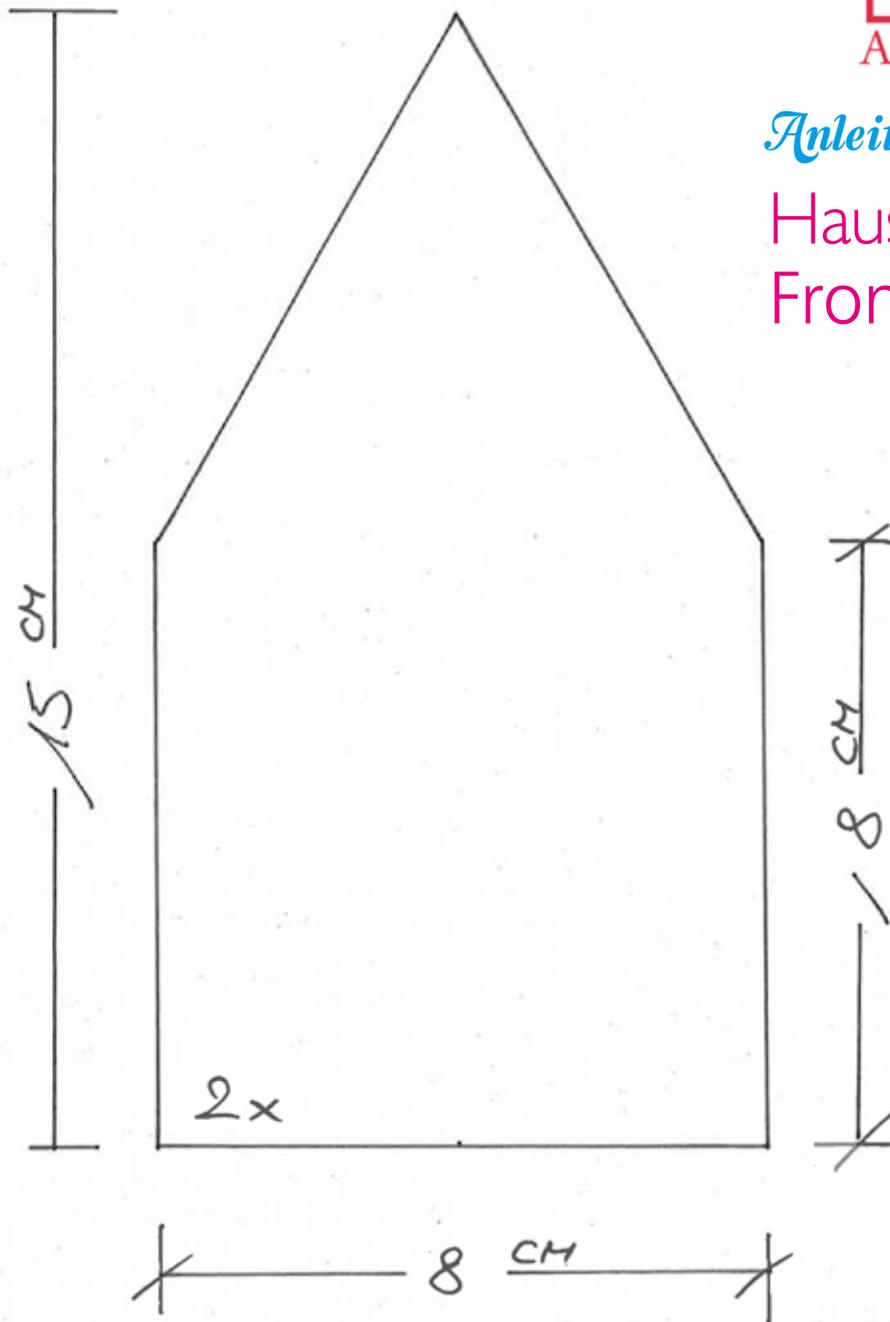
4 Zuerst die Hauswände auf Kante mit Guss zusammensetzen, dann das Dach mit Guss festkleben. Achtung: Dabei den Guss zwischen jedem Schritt gut durchtrocknen lassen. Das Haus beliebig mit Zuckerguss verzieren und in das Loch im Dach eine Kerze stecken.

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

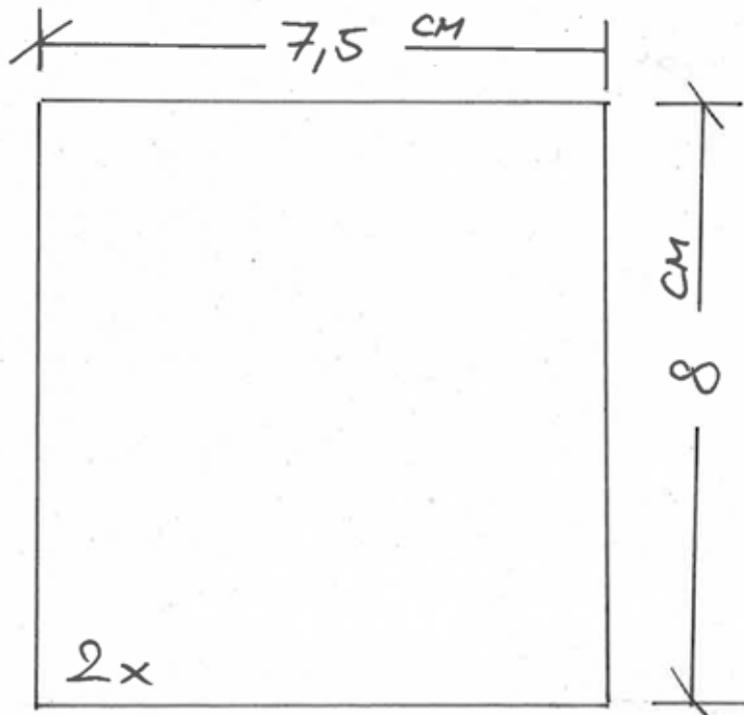
Anleitung

Haus 1

Frontansicht

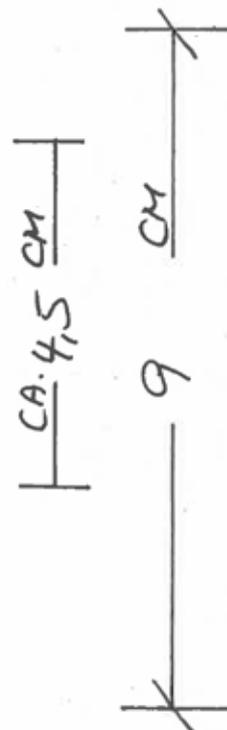
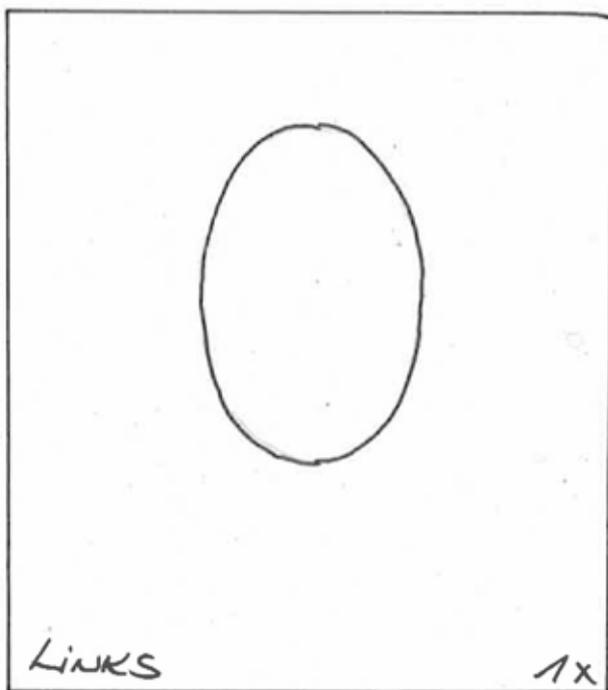
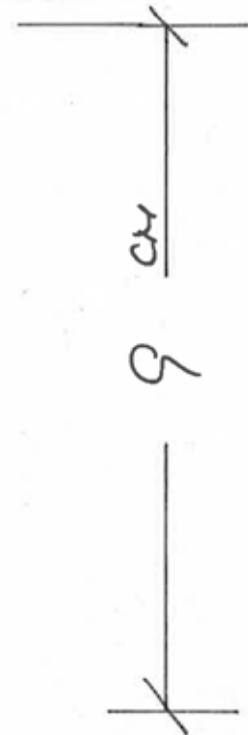


2 SEITEN-
WÄNDE



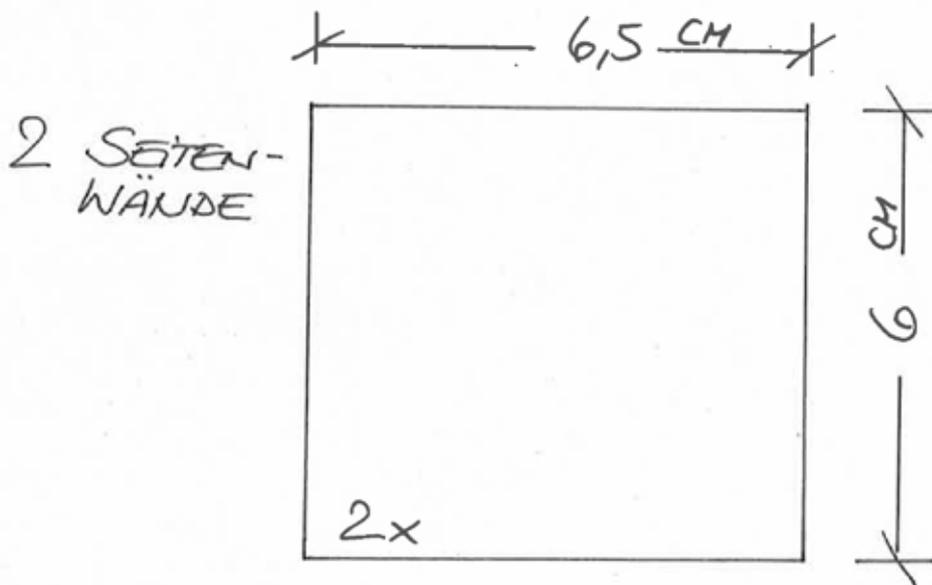
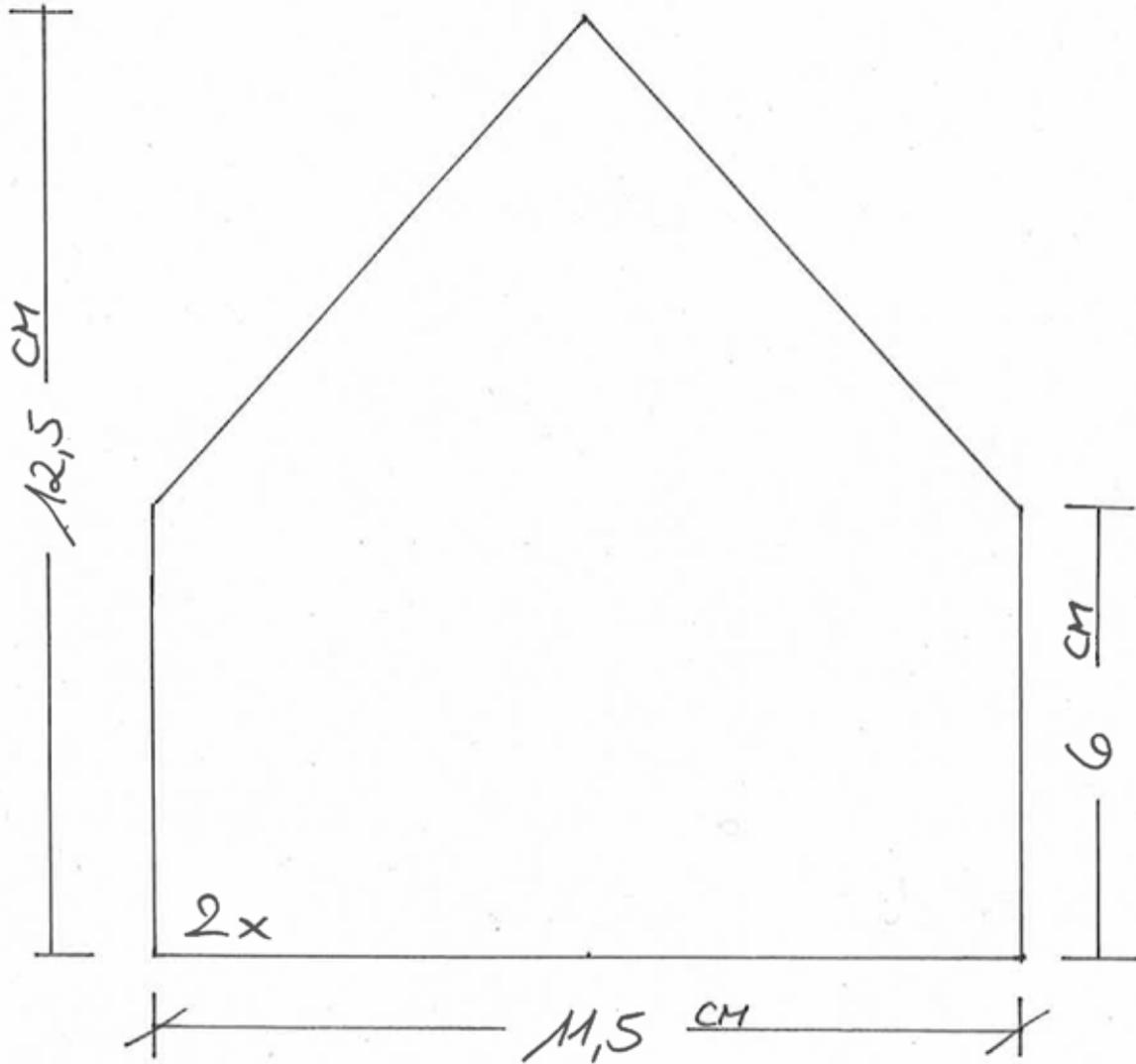
M 1:1

Haus 1
Das Dach



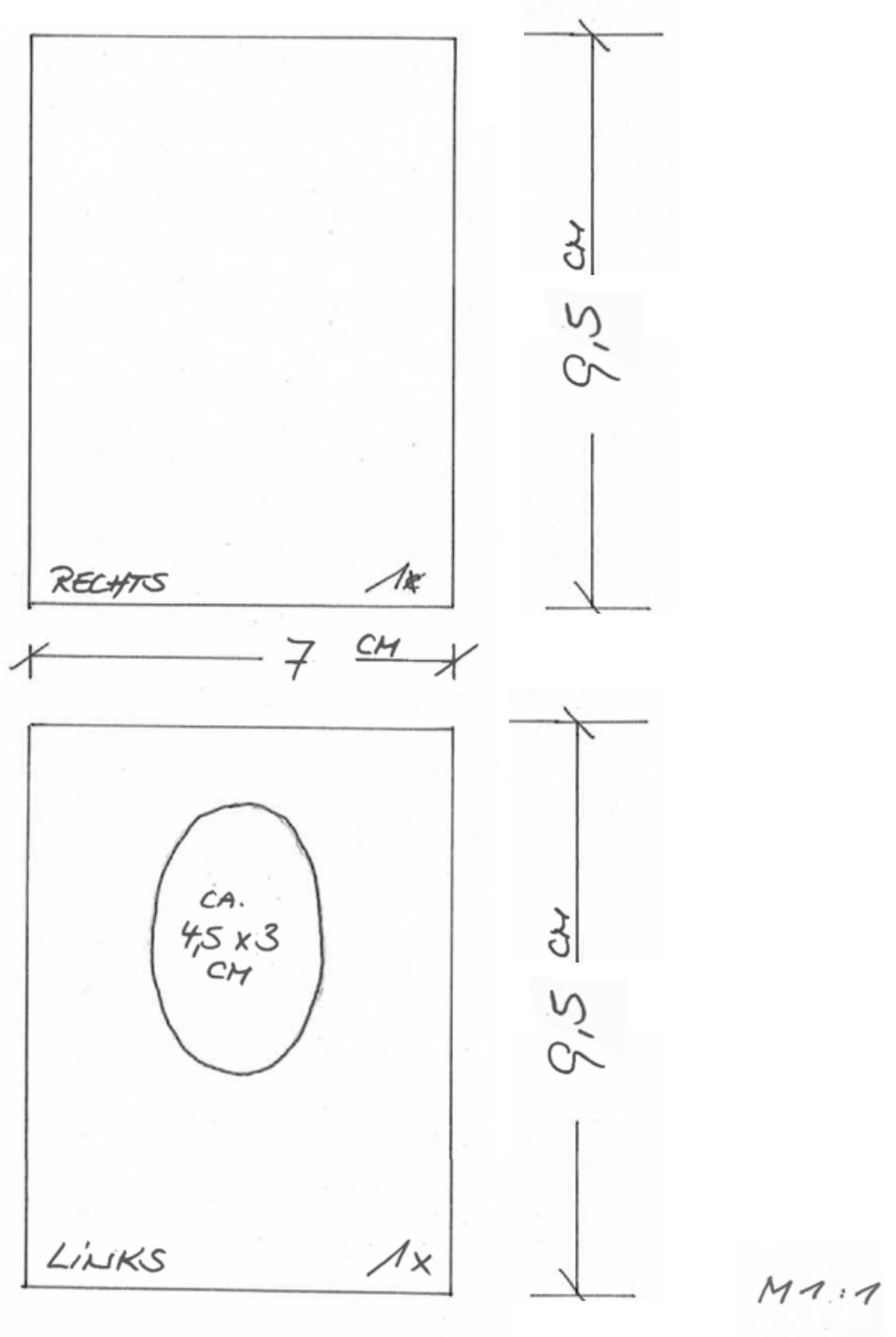
M 1:1

Haus 2
Frontansicht

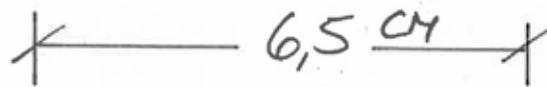
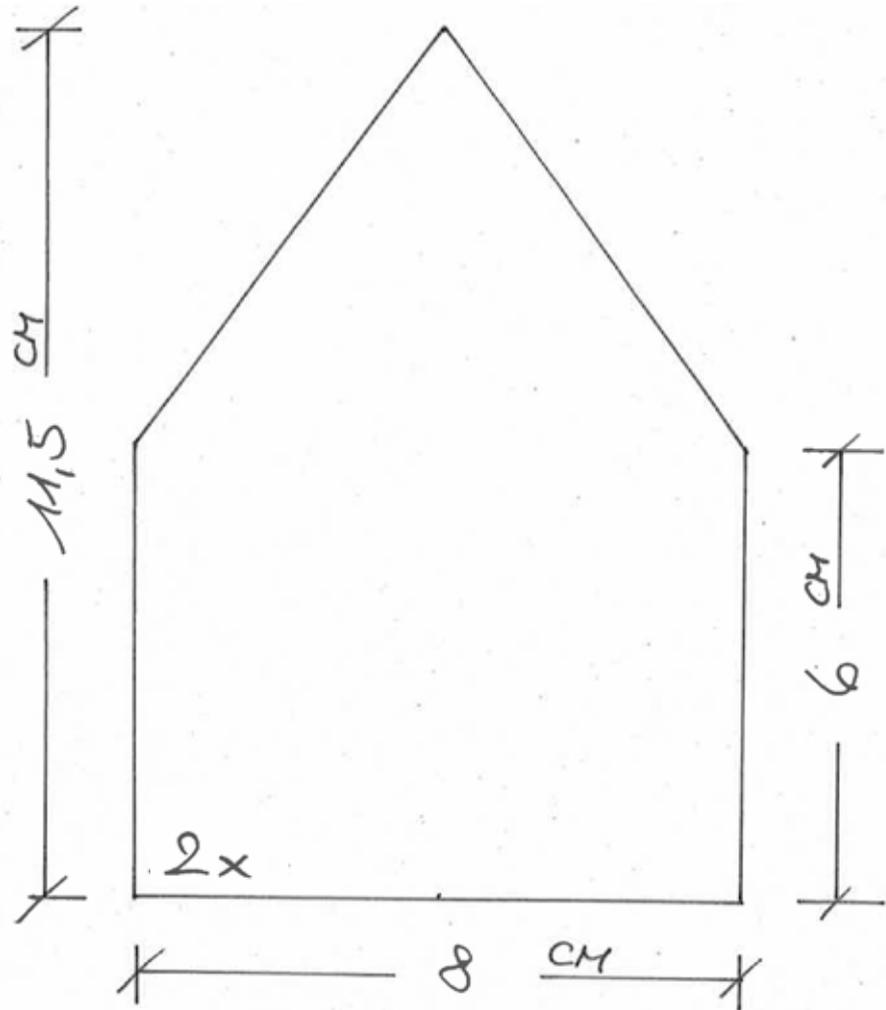


M 1:1

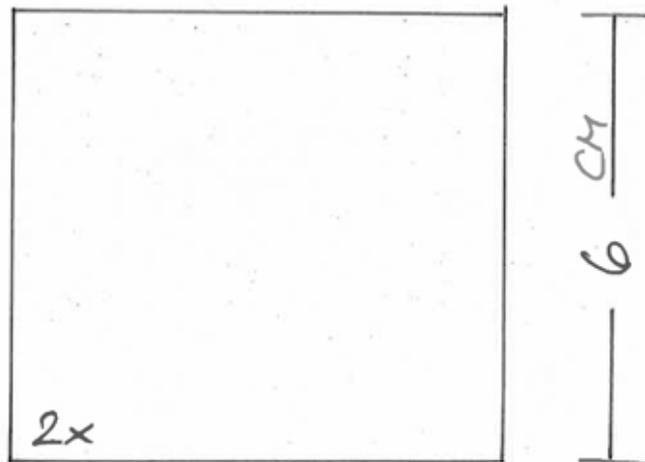
Haus 2
Das Dach



Haus 3
Frontansicht

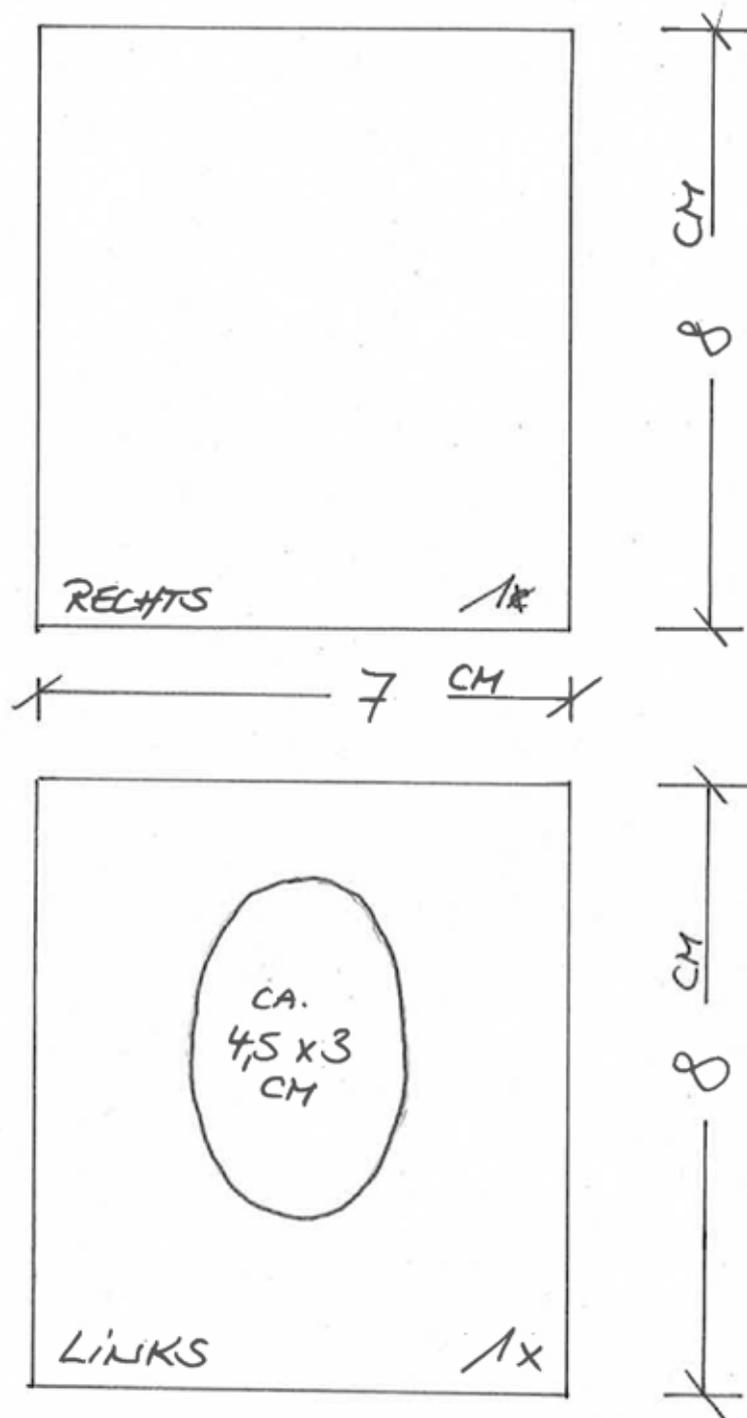


2 SEITEN-
WÄNDE



M 1:1

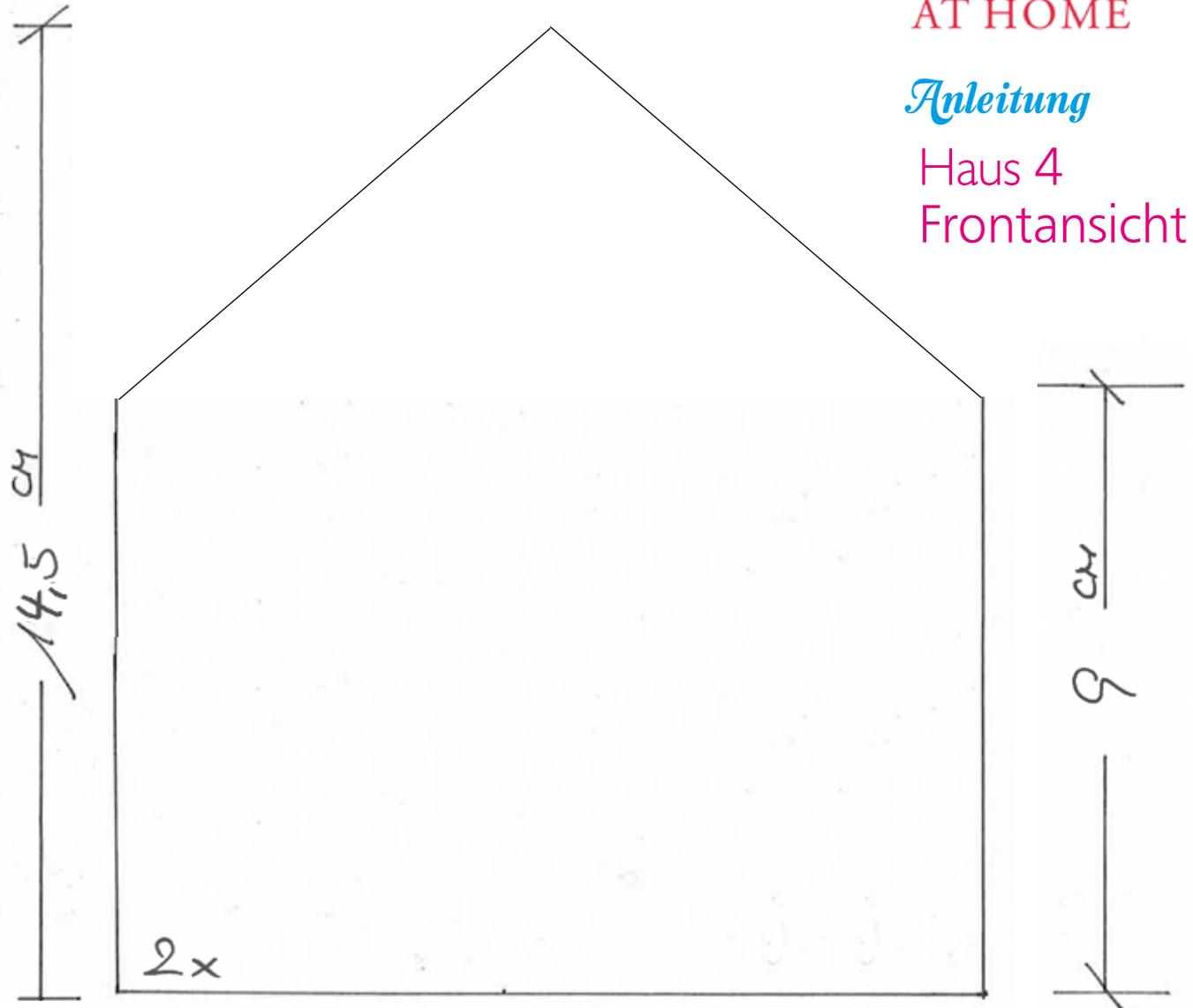
Haus 3
Das Dach



M 1:1

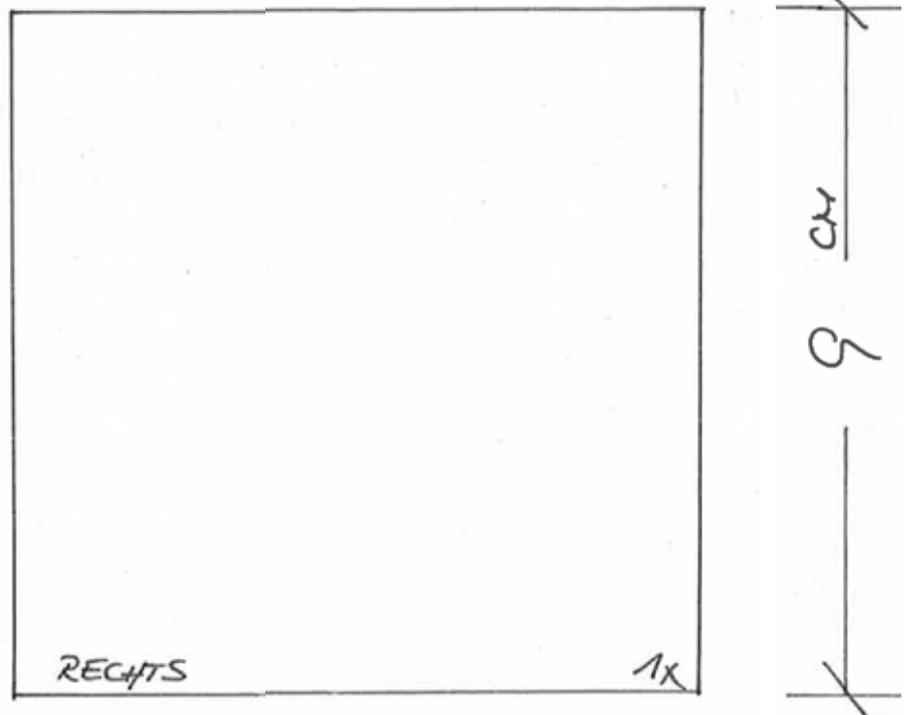
Anleitung

Haus 4
Frontansicht



M 1:1

2 SEITEN-
WÄNDE



Haus 4
Das Dach

