

Knusper - Häuschen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN LEBKUCHENTEIG

250	Gramm	Honig
190	Gramm	Zucker
2		Eier
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
5	Gramm	Gemahlener Zimt
1	klein.	Msp. gemahlene Nelken

FÜR DIE VERZIERUNG

2	Pack.	Puderzucker
1		Eiweiß
1		Rote Gelatine
		Verschiedene Süßigkeiten
		Zum Bekleben
		Nach Geschmack

AUSSERDEM

1		Holzplatte mit Goldfolie
		Bezogen
		Watte für den Schornstein
		Und
		Am besten auch 1 kleine
		Hexe, Hänsel und Gretel

Anleitung:

Honig und Zucker in einem Topf auf dem Herd erhitzen, bis der Zucker flüssig ist. Dabei aufpassen, dass das Gemisch nicht zu heiß wird, sonst karamellisiert es und wird hart. Die Honig-Zucker-Flüssigkeit im Topf etwas abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist, dann nacheinander mit dem Mixer die Eier hineinrühren. Danach Mehl, Backpulver, Zimt und Nelken mischen und unter die Eimasse mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Da Lebkuchenteig immer etwas zäh ist, sollte jemand dabei das Backpapier festhalten, damit es nicht verrutscht. Mit einem Spatel, der zwischendurch immer wieder in Wasser getaucht wird, die Oberfläche möglichst glatt streichen. Den Teig bei 180 - 200° im Backofen ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis der Teig eine schöne braune Farbe hat.

Während des Backvorgangs eine Schablone aus Pappe zuschneiden, mit deren Hilfe Sie dann anschließend die Grundrisse aus dem Teig schneiden. Für die 2 Wände schneiden Sie aus der Pappe ein Rechteck mit den Kantenlängen: 15 cm und 19,5 cm. Für die 2 Dachseiten schneiden Sie ein Dreieck mit den Kantenlängen: 18 cm und 18 cm und 16 cm. Für die Tür schneiden Sie mittig auf der 16 cm breiten Linie des Dreiecks ein kleines hochstehendes Rechteck von 4 cm Höhe und 3,5 cm Breite aus. Oben aus der Dreieckspitze zusätzlich einen kleinen Kreis für die Fensteröffnung.

Wenn der Teig fertig gebacken ist sofort stürzen, das Backpapier abziehen und mit Hilfe der Pappschablonen die 2 Seitenwände und die Dachseiten ausschneiden. Aus einem der beiden Dachdreiecke Tür und Fenster zusätzlich ausschneiden. Aus dem Rest noch ein längliches Stück für den Schornstein ausschneiden, und wenn Sie mögen noch

Knusper - Häuschen 1

(Fortsetzung)

einen Tannenbaum. Es ist wichtig, dass Sie den Teig noch heiss zerschneiden. Denn wenn er abgekuehlt ist, wird er sofort hart und wuerde brechen.

Anschliessend das Eiweiss mit einem Paket Puderzucker verruehren; das ist die Klebmasse fuer die Verzierung. Nun alle Seiten des Knusperhaeuschens mit der Klebmasse bestreichen und Seiten und Waende zusammensetzen. Dann aus der roten Gelatine ein kleines Stueck fuer das Fenster ausschneiden, an den Seiten einstreichen und auf die Fensteroeffnung setzen. Die Unterseite der Tueroeffnung einstreichen und die Tuer einsetzen. Nun mit dem Bekleben der Suessigkeiten beginnen. Zum Schluss die Watte auf den Schornstein kleben und die Landschaft um das Knusperhaeuschen bauen. Wenn alles fertig ist, kurz mit Wasser durch einen Zerstaeber bespruehen. Danach mit Puderzucker berieselnd.