

Knusper - Häuschen 2 (Lebkuchenhaus)

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Häuschen

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Honig
500	Gramm	Brauner Zucker
300	Gramm	Butter oder Margarine
1 1/4	kg	Mehl
3	Teel.	Lebkuchengewürz
1		Unbeh. Zitrone, abgeriebene Schale von
50	Gramm	Kakao
2		Eier
2	Teel.	Pottasche
3	Essl.	Rum

FÜR DEN ZUCKERGUSS

400	Gramm	Ca.Puderzucker
1	Teel.	Zitrone, Saft
2-3	Stücke	Eiweiß
		Außerdem

MEHL ZUM AUSROLLEN

Backpapier
Papier und Karton

Anleitung:

Honig, Zucker, Butter oder Margarine in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Die Masse in eine große Rührschüssel umfüllen und völlig auskühlen lassen.

Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronenschale, Kakao mischen und mit den Eiern zur Honigmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich auf mittlerer Stufe durchkneten.

Die Pottasche in einer Tasse mit Rum oder Wasser verrühren. Wenn sich die Pottasche völlig aufgelöst hat, die Mischung zum Teig geben und einarbeiten.

Den Lebkuchenteig auf höchster Stufe so lange kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebt. Ist der Teig etwas zu weich und klebrig geraten, so viel Mehl zufügen, bis er fest und formbar ist.

Den Lebkuchenteig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig mindestens 4 Std., besser noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Häuschen sollten Sie zuvor Schablonen anfertigen, zuschneiden. Für die Dach- und Seitenteilschablonen benötigt man einfaches Papier in DIN-A5-Format. Für die Giebelseiten Papier in DIN A6 (Postkartengröße) mit einem angesetzten Dreieck zuschneiden.

Das Dreieck spitz oder flach zuschneiden. Aus dickem Karton mehrere 3 cm breite Streifen von 10 cm Länge schneiden, in der Mitte mit einem Messer etwas einritzen und zu Winkeln knicken.

Teig portionsweise auf bemehlter Fläche 5 mm dick ausrollen. Schablonen auflegen und je 2 Dachflächen sowie Seiten- und

Knusper - Häuschen 2 (Lebkuchenhaus)

(Fortsetzung)

Giebelwände ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Teigreste wieder verkneten und ausrollen. Eine 20x30 cm große Bodenplatte sowie Türen und Fensterläden, einen Schornstein, Tannenbäume, Tiere oder einen Weihnachtsmann ausstechen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Teig ca. 20 Min. backen. Die Teile auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Fenster und Türen aus dem noch warmen Lebkuchen schneiden.

2 Eiweiß und Zitronen Saft verühren und mit dem Mixer schaumig schlagen dabei pö a pö den gesiebten Puderzucker zugeben und kräftig aufschlagen. Der Eischnee muß standfest und sehr süß sein, also nicht zu schnell den Puderzucker zugeben zum Ende zu den rest Staubzucker eventuel etwas mehr oder weniger zugeben und langsam weiterrühren. Ränder der Seiten- und Giebelwände damit einstreichen und mit Hilfe der Kartonwinkel auf die Bodenplatte kleben.

Eventuell Bücher zum Stabilisieren gegen die Wände lehnen, bis das Eiweiß etwas erstarrt ist. Dann die Giebelränder mit Guss bestreichen oder dies geht auch mit einem Spritzbeutel und vorsichtig die Dachflächen aufsetzen. Den Guss trocknen lassen.

Fensterläden und Türen mit Guss befestigen und die Figuren auf die Bodenplatte kleben. Zum Schluss das Knusperhäuschen mit Zuckerguss verzieren und dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Zum Verzieren des Knusperhäuschens eignen sich auch geschälte Mandeln, Lebkuchen herzen, Weingummis, bunte Schokolinsen, Liebesperlen oder Zuckerringe sowie die eigenen Plätzchen. Wer mag, lässt dicken weißen Wattebausch aus dem Schornstein quillen.