

# Knusper - Häuschen (Lebkuchenhaus)

Kategorien: Weihnachten, 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	Puderzucker
1		Unbeh. Zitrone, Saft von
		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 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 Giebelwände ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Teigreste wieder verkneten und ausrollen. Eine 20x30 cm große

## **Knusper - Häuschen (Lebkuchenhaus)**

(Fortsetzung)

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.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Ränder der Seiten- und Giebelwände damit einstreichen und mit Hilfe der Kartonwinkel auf die Bodenplatte kleben.

Bücher zum Stabilisieren gegen die Wände lehnen, bis der Guss erstarrt ist. Dann die Giebelränder mit Guss bestreichen 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. Wer mag, lässt dicken weißen Wattebausch aus dem Schornstein quillen.