

Lebkuchen - Häuschen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
300	Gramm	Heller Rübensirup
100	Gramm	Margarine/Butter
750	Gramm	Dunkles Mehl Type 1050
2		Essl. Natron
2		Teel. Lebkuchengewürz
1		Ei
4		Essl. Milch Menge anpassen
2		Eiweiss
500	Gramm	Puderzucker
300	Gramm	Braune Gewuerzkuchen 4x4cm ca 60 Stück

ZUM VERZIEREN

Borkenschokolade
Lebkuchen-Tannenbäume
Pistazien
Kekse

Anleitung:

Lebkuchenhäuschen Zucker, Sirup, Fett, Mehl, Natron, Lebkuchengewürz, Ei und Milch verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Dann zu zwei Rechtecken (21x26cm) und zwei Dreiecken (21x21cm) ausrollen. Fenster und Tür aus einem Dreieck ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Gasherd: Stufe 3) 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Eiweiss steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Lebkuchenplatten mit etwas Puderzuckerguss zu einem Häuschen zusammensetzen und trocknen lassen.

Gewuerzkuchen als Dachziegel mit etwas Puderzuckerguss darauf befestigen (da darf ruhig was rausquellen, sieht dann wie Schnee aus).

Das Häuschen mit dem restlichen Puderzuckerguss (Tür- und Festerrahmen, Eiszapfen), Borkenschokolade, Lebkuchentannebaeumen, Pistazien und Keksen verzieren.