



Rezept Lebkuchenhaus

Du brauchst :

- 400g Honig
- 150g Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1 Tütchen Lebkuchengewürz
- 800g Mehl
- 4 Teelöffel Backpulver
- 25g Kakao
- 1 Eiweiß
- 100 Puderzucker
- Nach Wunsch Nüsse, Perlen, Lebensmittelfarbe

So geht's:

1. In einem Topf den Honig mit der Butter und dem Zucker erwärmen. Dabei gut umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.
2. Eier und Lebkuchengewürz hinzugeben und verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.



4. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ungefähr 1 cm dick ausrollen.
5. Aus dem Teig die Platten schneiden, aus denen das Haus bestehen soll.
6. Evtl. Fenster und Türen ausschneiden.
7. Die Teile auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei ca. 175 °C 10 – 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

8. Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu einer zähflüssigen Masse schaumig schlagen. Mit der Masse die Teile zu dem Haus zusammensetzen und ein paar Stunden trocknen lassen.
9. Das Haus nach Belieben verzieren.

Viel Spaß beim Hausbau!

