

So wird's g'macht

Lebkuchenhaus

Zutaten:

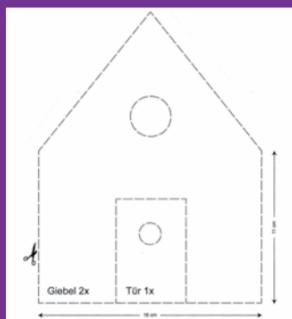
200 g Honig
200 g Butter
175 g brauner Zucker
1 Pack. Vanille
1 Ei
1 TL Zitronenschale
2-4 EL Kakao
600 g Mehl (Dinkel 630)
1-2 TL Keksgewürz von Brecht

Für den Zuckerguss:

3 (frische) Eiweiß
600 g Puderzucker

Zum Dekorieren:

Schokolinsen und Süßigkeiten
nach Geschmack



Den Bauplan für das Hexenhaus
finden Sie unter
[https://www.churu.de/assets/pdf/
regional_geniessen/Hexenhaus.pdf](https://www.churu.de/assets/pdf/regional_geniessen/Hexenhaus.pdf)

Zubereitung:

Am Vortag: Honig, Butter und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Masse leicht abkühlen lassen. In eine Schüssel das Ei, die Zitronenschale, Kakaopulver, Mehl und die Gewürze hineingeben. Die Honig-Buttermischung hinzugeben und alles verkneten. Weiter abkühlen lassen, dann in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben. Es wird im Kühlschrank noch fester. Am nächsten Tag den Teig ca. 1 Stunde auf Zimmertemperatur kommen lassen. Kleine Stücke abnehmen und entsprechend der Schablone ausstechen oder ausschneiden. Alle Teile nochmal in den Kühlschrank geben, ca. 20 Minuten, dann bleibt der Teig eher in Form. Von den Resten kann man eine Bodenplatte anfertigen oder noch Figuren ausstechen. Wir haben unser Haus auf ein Kartonpapier gesetzt, so konnten alle Kinder besser mitarbeiten.

Gebacken werden die Teile bei 180 °C ca. 15-20 Minuten. Der Teig soll fest, aber nicht zu dunkel sein.

Den Zuckerguss bereiten wir so zu: Eiweiß anschlagen, dann den Puderzucker hineinrieseln lassen und das Eiweiß steif schlagen. Der Guss sollte relativ fest sein. Wir füllen diesen in einen Spritzbeutel. Legen nun den Untergrund für das Haus bereit und spritzen auf den Untergrund. Dann befestigen wir die Seitenwände mit der Glasur. Zum Schluss werden die Dachteile am Haus befestigt. Nun kann es mit dem Verzieren losgehen: Einen kleinen Tropfen Zuckerguss auf die Süßigkeiten geben und festkleben. Sollte das Haus nicht so stabil sein, so kann man innen rein einen kleinen Karton stellen, bis alle Nähte getrocknet und verklebt sind. Figuren bekommst Du im Haushaltsgeschäft bei den Tortendekorationen, dort kann man auch eine fertige Eiweißspritzglasur erwerben.

