



Lebkuchenhaus Rezept mit Vorlage

Zutaten für 1 Haus

- 160 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 425 g Honig
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1,5 TL Zimt
- 1,5 TL Nelken gemahlen
- 1,5 TL Muskat gemahlen
- 1 TL Orangenabrieb
- 400 g Roggenmehl Typ 997
- 250 g Weizenmehl Typ 550

Für den Zuckerguss

- 3 Eiweiß
- 600 g Puderzucker
- ganz viel bunte Dekoration

Zubehör: Spritzbeutel mit feiner Lochtülle



1. SCHRITT

160 g Zucker, 50 ml Wasser

Zucker mit Wasser aufkochen und Honig einrühren, etwas auskühlen lassen.

1 Ei, 1 Eigelb, 1,5 TL Zimt, 1,5 TL Nelken gemahlen, 1,5 TL Muskat gemahlen, 1 TL Orangenabrieb

Ei mit Eigelb, Orangenabrieb und Gewürzen
schaumig schlagen.





2. SCHRITT

**400 g Roggenmehl Typ 997, 250 g Weizenmehl Typ 550,
Zuckerwasser, Eimasse**

Roggenmehl mit Weizenmehl vermengen. Zuckerwasser und Eimasse abwechselnd unter das Mehl rühren. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen.

3. SCHRITT

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Schablone ausdrucken und zuschneiden.



Teig auf einer (reichlich) bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
Schablone auflegen, mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf das Blech geben. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.

4. SCHRITT

3 Eiweiß, 600 g Puderzucker

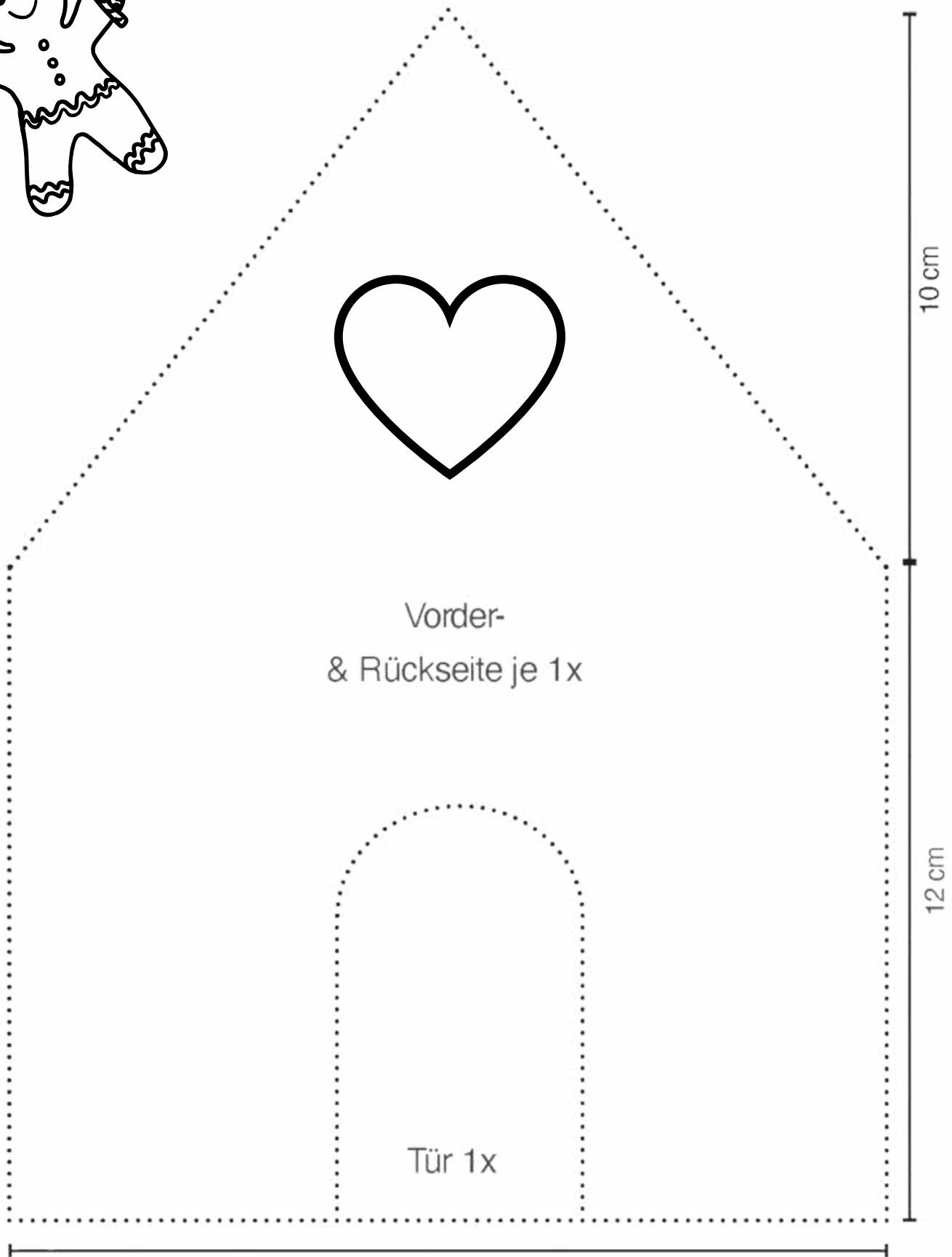
Für den Zuckerguss Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Jetzt das Lebkuchenhaus zusammenbauen.
Dafür die Seitenwände auf den Untergrund „kleben“.
Anschließend die Vorder- sowie Rückwand befestigen.
Und zum Schluss die beiden Dachteile anbringen.



Lebkuchenhaus dekorieren.

Lebkuchenhaus Vorlage



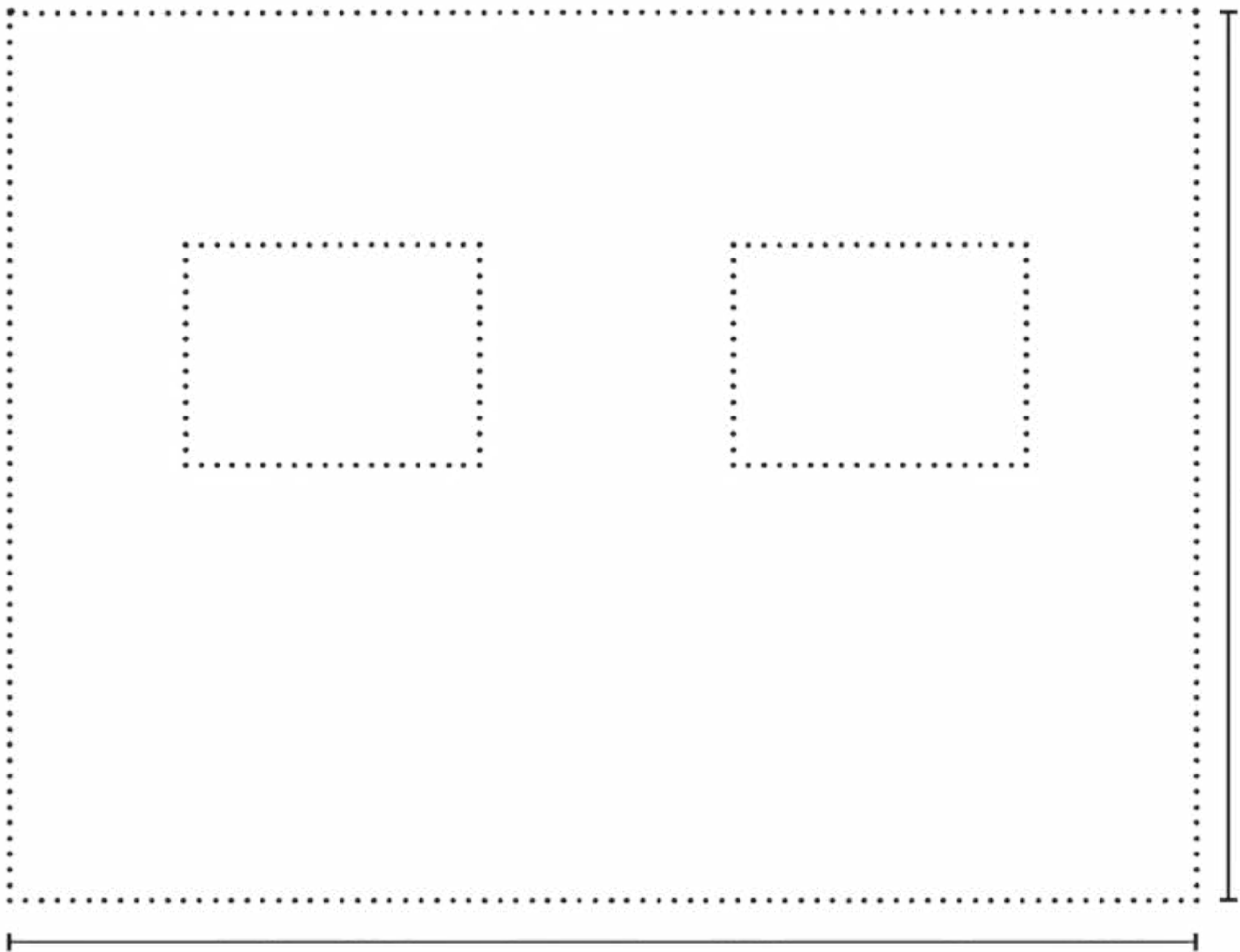
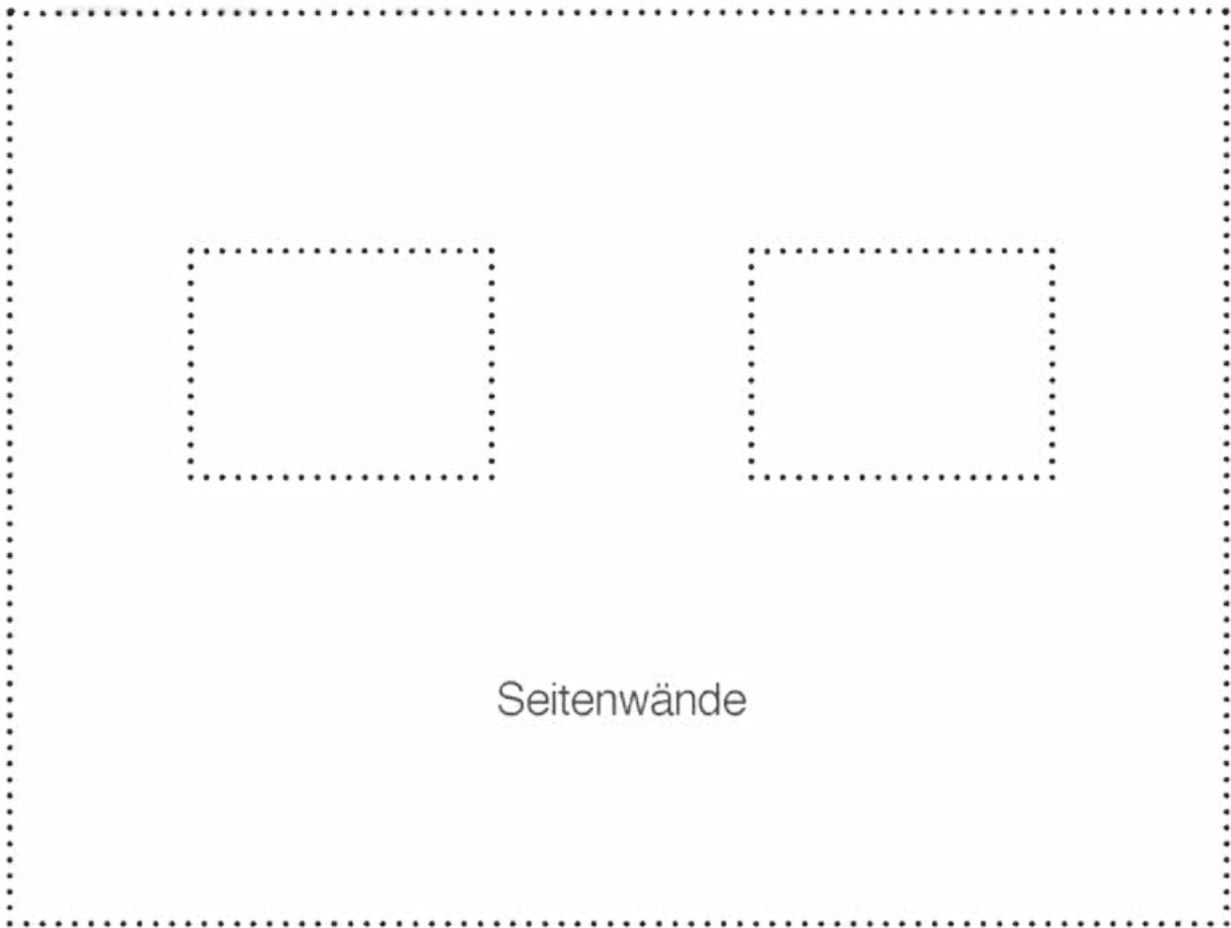
Vorder-
& Rückseite je 1x

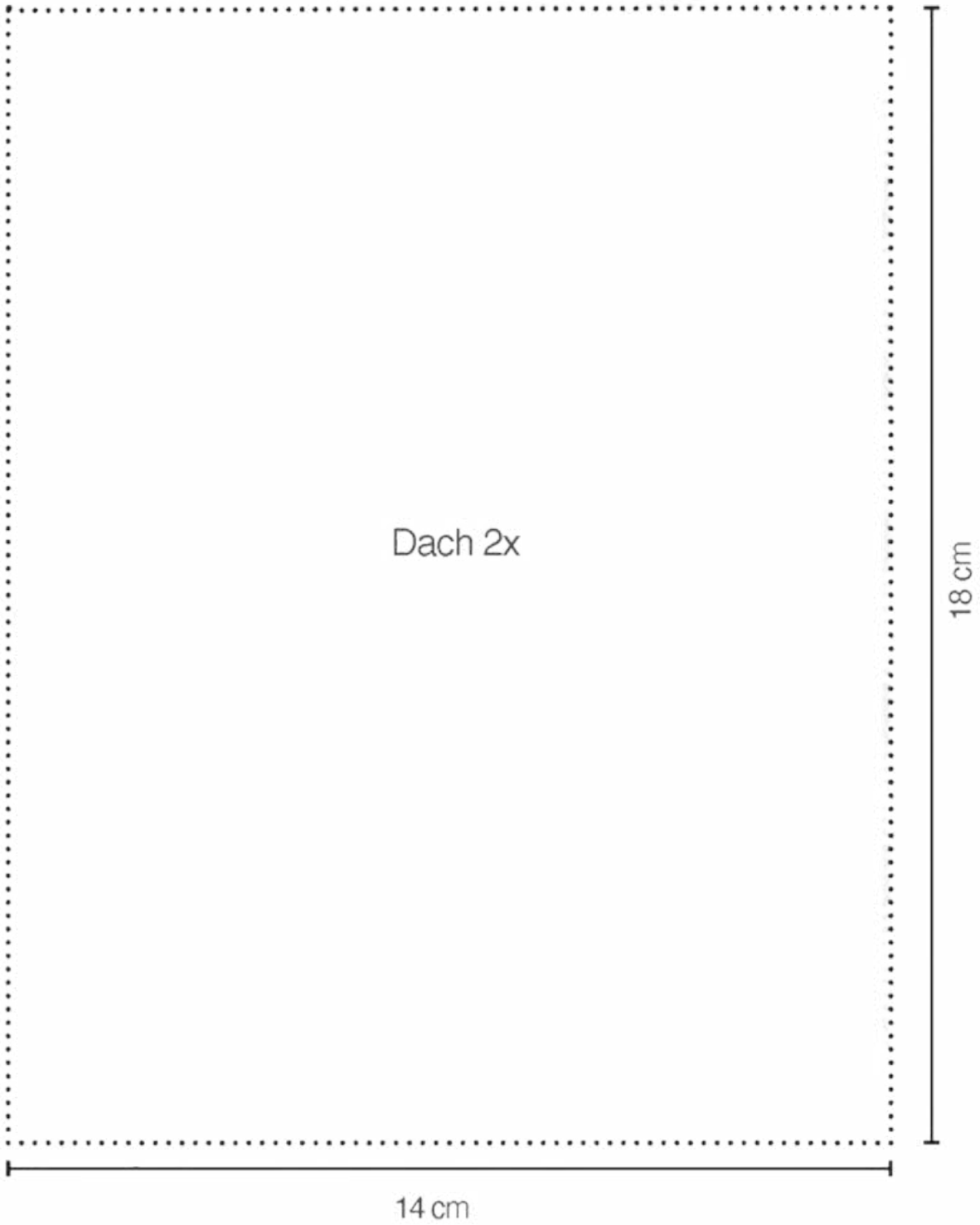
Tür 1x

16 cm

10 cm

12 cm





Schornstein

