

## Lebkuchen-Haus

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min. Ruhen lassen: ca. 12 Std.  
Backen (insgesamt): ca. 40 Min. Verziern: ca. 2 Std.  
für ein rechteckiges Backblech, mit Backpapier belegt

**Vorbereiten:** Schablone vergrössert kopieren, d. h. von A4 auf A3 vergrössern (141 %).

4 Portionen **Lebkuchenteig** je 2 Portionen auf einmal zubereiten

### Lebkuchenteig (1 Portion)

300 g **Ruchmehl**  
5 Esslöffel **Rohzucker**  
1 Esslöffel **Lebkuchengewürz** alles in einer Schüssel mischen  
150 g **Honig** oder Melasse begeben  
1 ½ Teelöffel **Triebmittel**, mit  
¾ dl **Milch**, kalt, aufgelöst begeben, zu einem weichen, glatten  
Teig kneten, zugedeckt im Kühlschrank  
ca. 12 Std. ruhen lassen  
ca. 1 dl **Milch** zum Bestreichen

**Formen:** Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen.  
**Grundstück:** ca. 30×40 cm, mit einer Gabel mehrmals einstechen. **Haus:** Alle Teile gemäss Schablone ausschneiden. Portionenweise auf das vorbereitete Blech legen. Mit einem spitzen Messer Tür und Fensteröffnungen ausschneiden. Aus etwas dünner ausgewalltem Teig Bank, Fensterläden, Kaminteile, Tännchen, Zaun und Figuren ausschneiden. Alle Teile mit Milch bestreichen.

**Hinweis:** Der Teig kann sich beim Transport aufs Blech verziehen, deshalb auf dem Blech die Schablone nochmals auflegen und die ausgeschnittenen Teile zurechtrücken.

**Backen:** portionenweise ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Pro Portion Teig:** 10 g Fett, 42 g Eiweiss, 384 g Kohlenhydrate, 7629 kJ (1823 kcal)

### Verziern

2 Portionen **Puderzuckerglasur** zubereiten, in Spritztütchen füllen

**Haus zusammensetzen:** Auf dem Grundstück die Wände des Lebkuchen-Hauses mit Glasur zusammenkleben. Die Teile für das Dach aufsetzen, mit Glasur ankleben, stützen, bis die Glasur trocken ist. Den Kamin entsprechend der Dachschräge zurechtschneiden, zusammenkleben, befestigen. Wenig Watte als Rauch einstecken. Tännchen unten gerade schneiden, ankleben, stützen, bis die Glasur trocken ist. Fensterläden und Tür ankleben, Bank und Zaun zusammensetzen, ankleben.

**Fertig stellen:** Lebkuchen-Haus nach Belieben mit Silberkügeli, Hagelzucker, Zuckerblümchen und -herzchen usw. verzieren.

### Tipps

- Teig in einen Plastikbeutel legen oder mit der Schüssel in einen Plastikbeutel schieben, locker verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren, so trocknet der Teig nicht aus.
- Die Lebkuchen gehen gleichmässig auf, wenn der Teig über Nacht ruhen kann. Der Teig kann auch mehrere Tage im Voraus zubereitet werden.
- Teig ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals durchkneten, bis die Farbe gleichmässig ist.
- Die Puderzuckerglasur darf nicht zu flüssig sein, damit sie gut klebt und nicht zerfliesst. Ist sie zu dünn, etwas Puderzucker begeben.



**Puderzuckerglasur:**  
120 g Puderzucker mit 1 frischen Eiweiss in kleiner Schüssel mischen. Puderzucker- und Schokoladeglasur reichen je für ca. ½ Cake.

**Spritztütchen:** Aus einem Backpapier ein Dreieck schneiden, Tüte formen. Beliebige Glasur (siehe Cake-Würfel) einfüllen, kleine Spitze abschneiden, Glasur aufspritzen.

## Schablone Lebkuchen-Haus

Die Schablone vergrössert kopieren (von A4 auf A3 vergrössern, d. h. 141%), alle Teile ausschneiden.



