

# Lebkuchenhaus

Habt ihr schon eine Idee was ihr heute oder am Wochenende machen wollt?

Wenn nicht, dann haben wir hier genau das richtige für dich.

Wie du an der Überschrift erkennen kannst wollen wir dir heute zeigen wie du ein Lebkuchenhaus backen kannst. Dafür brauchst du

- 400g Honig
- 800g Mehl
- 150g Butter
- 150g Zucker
- 2 Eier
- 1 Packung Lebkuchengewürz (kann man auch selber machen)
- Kakao
- Backpulver

Für den Kleber.

- 1 Eiweiß
- 100g Puderzucker



Lass den Honig die Butter und den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen, solange bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Nehme den Topf vom Herd und lass ihn abkühlen.



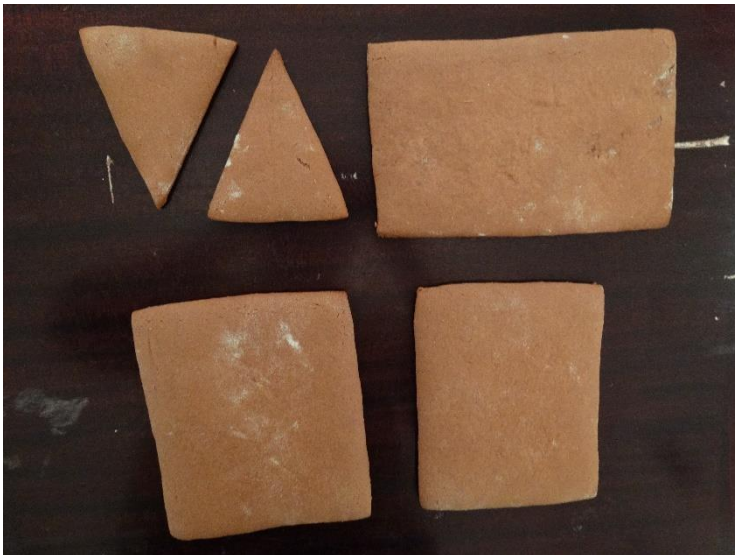
In der Zwischenzeit kannst du das Mehl mit 20g Kakao und einem Päckchen Lebkuchengewürz (ca. 10g) mischen.



Sobald die Honigmasse abgekühlt ist, musst du  $\frac{2}{3}$  des Mehles unter die Masse sieben. Den letzten Teil des Mehls knetest du per Hand entweder auf einer Arbeitsfläche oder in einer Schüssel unter. Der Teig kommt jetzt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.



Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und in verschiedengroße Stücke schneiden. Um ein Haus wie unsere zu bauen brauchst du:



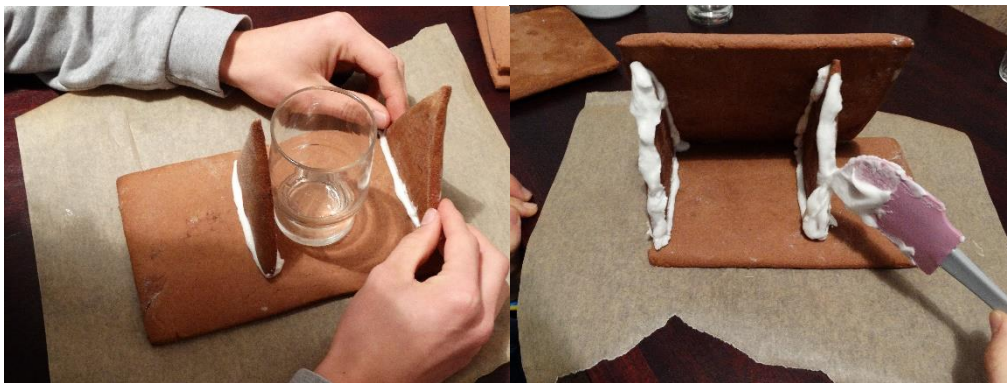
- 2 Dreiecke 10cm auf 13cm
- 1 Rechteck 14cm auf 17cm
- 1 Rechteck 16cm auf 17cm
- 1 Rechteck 13cm auf 22cm

Gerne kannst du aber auch ein eigenes Haus mit anderen Massen bauen.

Die ausgeschnittenen Teile kommen jetzt auf ein Blech und werden im vorgeheizten Ofen (175°C) für 10- 15 min gebacken. Die Platten müssen jetzt gut auskühlen.



Das Eiweiß steifschlagen und nach und nach den Puderzucker zugeben, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Bereit zum Loslegen.



Du kannst jetzt die Platten mit dem Guss zu einem Haus zusammenkleben. Das Haus muss 2 Stunden trocknen bis der Guss hart geworden ist.



Dann kannst du dein Haus beliebig verzieren und fertig!  
Viel Spaß beim nachbauen und wir freuen uns über eure  
Lebkuchenhäuser, von denen ihr uns gerne ein Foto  
schicken könnt an:

[Freiwillige.fagaras@web.de](mailto:Freiwillige.fagaras@web.de)