

# Lebkuchenhaus

Leckerer Back- und Bastelspaß für die Ganze Familie



Das Bauprojekt braucht etwas Zeit - ist aber ein großer und am Ende sind alle Bauleiterinnen und Bauleiter stolz auf ihr Kunstwerk.

## Zeitplan der Zubereitungsschritte

**Tag 1:** Du setzt den Teig am Vorabend an und stellst ihn im Kühlschrank oder auf den Balkon über Nacht kühl. So reift der Teig und die Aromen können sich gut entfalten. **Dauer 20-30 Minuten.**

**Tag 2: Schritt 1:** Teig ausrollen und die Bauteile mit Hilfe der Schablonen zurecht schneiden, backen und abkühlen lassen. **Dauer 45-60 Minuten.**

**Schritt 2.** Du mixt aus Puderzucker und Eiweiß deinen Kleber und fügst die Bauteile zu einem Haus zusammen. Der Eiweißkleber braucht etwas Zeit bis er antrocknet und die Teile halten. **Dauer bis alle Teile verklebt sind ca. 60 Minuten.**

**Schritt 3.** Wenn das Haus stabil verklebt ist kommt das Beste: das Verzieren. Mithilfe des Zuckerguss klebst du all die Leckereien, die deine Familienmitglieder gerne mögen auf das Häuschen. **Dauer 20 Minuten.**

## Zutaten

### Für den Teig

- 200 g Mehl
- 100 g geriebene Mandeln
- 75 g Butter
- 125 g Honig
- 75 g Rohrzucker
- 30 g Rübensirup
- 1 Ei
- ein halber TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ein halber Esslöffel echter Kakao
- eine halbe Zitrone, abgerieben Schale davon
- 3 gr [Hirschhornsalz](#) (1 Gramm pro 100 g Mehl/Mandeln)
- Prise Salz
- 3-5 Zuckerbombons

### Für den Zusammenbau und die Verzierung

- 250 g Puderzucker (1 Päckchen)
- 1 Eiweiß (Eier Gr. L oder bei Eiern Gr M + 1 Ei Zitronensaft)
- Schokolinsen, Gummibären, Smarties, Nonpareille-Ringe

## Zubereitung

**Lebkuchenteig.** Zucker, Honig, Rübensirup und Butter in einem Topf erwärmen bis die Butter geschmolzen ist und sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Die Masse beiseite stellen und abkühlen lassen bis sie handwarm ist.

Da der Lebkuchenteig ein schwerer und klebriger Teig ist empfehle ich den Teig entweder mit einer Küchenmaschine mit Knethacklen oder per Hand zu kneten. Ein Handmixer kommt hier an seine Leistungsgrenze.

Mehl, Mandeln, Gewürze wie Zimt, Lebkuchengewürz, Kakao und Zitronenschale in die Schüssel geben und trocken kurz mischen lassen. Wenn du Hirschhornsalz als Backtriebmittel nimmst löse es in etwas kaltem Wasser auf und geben es mit der Honig-Buttermasse in die Schüssel.

Du kannst den Teig auch ohne Hirschhornsalz backen, dann geht es nicht so auseinander, die Hausteile bleiben gerader, aber der Teig wird recht fest und hart. Halte dich an die Dosierungsempfehlung, da Hirschhornsalz eine starke Triebkraft hat und der Teig sonst leicht zu weit auseinander läuft. (Siehe die fast zugebackene Tür in unserem Haus).

## Küchenhardware

- Küchenmaschine
- Topf
- Teigkarte und Messer
- Waage
- Nudelholz
- Backblech mit Backpapier
- Mixer
- Schüssel
- Schnittmuster / Bauplan für den Teig oder Lineal & Geodreieck
- Spritzbeutel für den Zuckergruss / Gefrierbeutel

Den Teig über Nacht im Kühlschrank oder auf dem Balkon ruhen lassen, damit die Gewürze und das Hirschhornsalz den Teig durchziehen können.

## **Bauteile ausschneiden & Backen**

Am nächsten Tag geht es dann weiter. Den nunmehr harten Teig schneidest du in 2-3 Stücke, die du auf einer guten bemehlten Arbeitsfläche oder einem Tisch mit dem Nudelholz, ebenfalls gut eingemehlt, ausrollst. Der Teig soll 4-5 mm dick sein. Mit einer Teigkarte oder einem Brotmesser stichst du an der Schablone entlang die Bauteile aus, ohne den Tisch zu zerschneiden.

Du brauchst für dein Häuschen folgende Teile: 1 Bodenplatte, 2 Seitenteile, 2 Giebelteile, 2 Dachplatten, Kleinteile für den Schornstein. Die Schablone hierfür gibt es hier. Erst alle Seiten- und Dachteile ausstechen und zum Schluss die Bodenplatte ausrollen.

Die Teile legst du auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schiebst sie bei 160°C Umluft für 25-30 Minuten in den Ofen. Die Kleinteile für den Schornstein werden schneller fertig. Also nach 20 Minuten schon mal schauen wie sie aussehen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Du kannst in die Fensteröffnungen Zuckerbonbons legen, die schmelzen in der Hitze des Ofens und werden zu tollen Fenstern.

## **Der Hausbau**

Du nimmst den Puderzucker, mischt in in einer Schüssel mit dem Eiweiß zu einem zähen Kleber. Wenn die Masse zu fest ist kannst du etwas Zitronensaft zugeben. Den Kleber füllst du in einen Spritzbeutel und trägst in großzügig auf die Klebestellen / Kanten der Bauteile auf. Wenn du keinen Spritzbeutel hast, kannst du auch einen Gefrierbeutel nehmen und eine Ecke abschneiden.

Damit die Wände stabil stehen kannst du sie mit Tassen stützen, bis der Kleber angezogen hat. So klebst du alle Teile, den Schornstein nicht vergessen, zusammen.

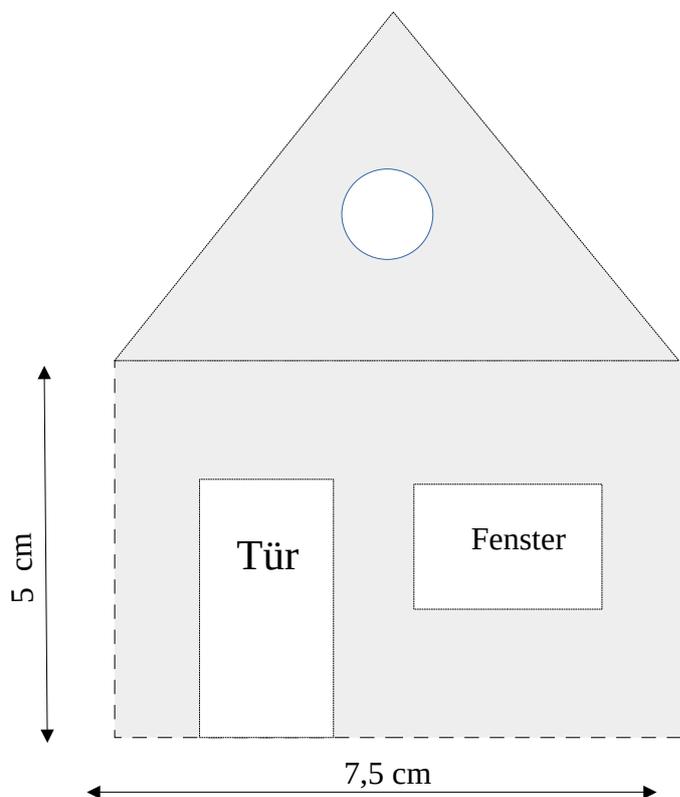
## **Das Finale die Dekoration**

Wenn alle Teile fest verbunden sind kannst du mit dem restlichen Zuckerguss all die feinen Leckereien auf dein Hexenhäuschen kleben.

# Bauplan Lebkuchenhaus

Hier der Bauplan für ein kleines Hexenhäuschen.

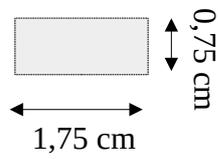
## Giebelseiten



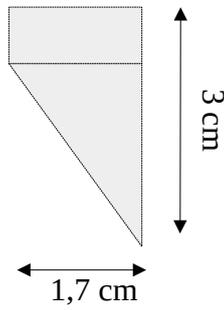
1x Vorderseite mit Tür  
1x Rückseite, mit Fenster  
dafür ohne Tür

# Schornsteinteile

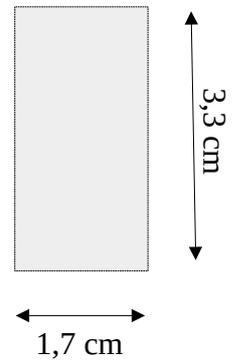
Rückwand  
Schornstein 1 X



Seitenteile Schornstein  
2 X

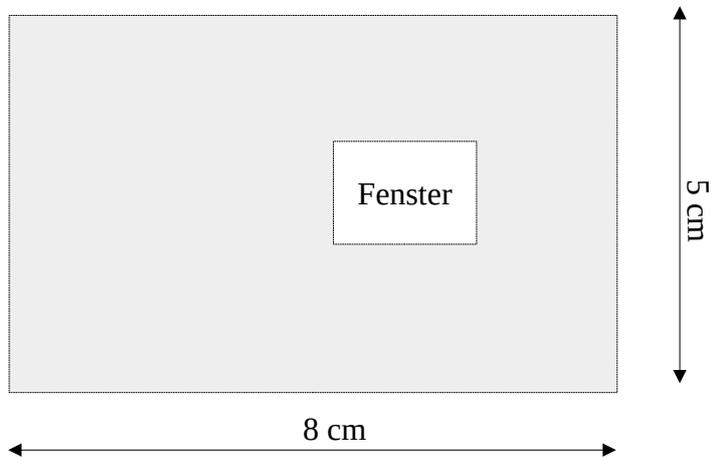


Vorderseite  
Schornstein 1 X

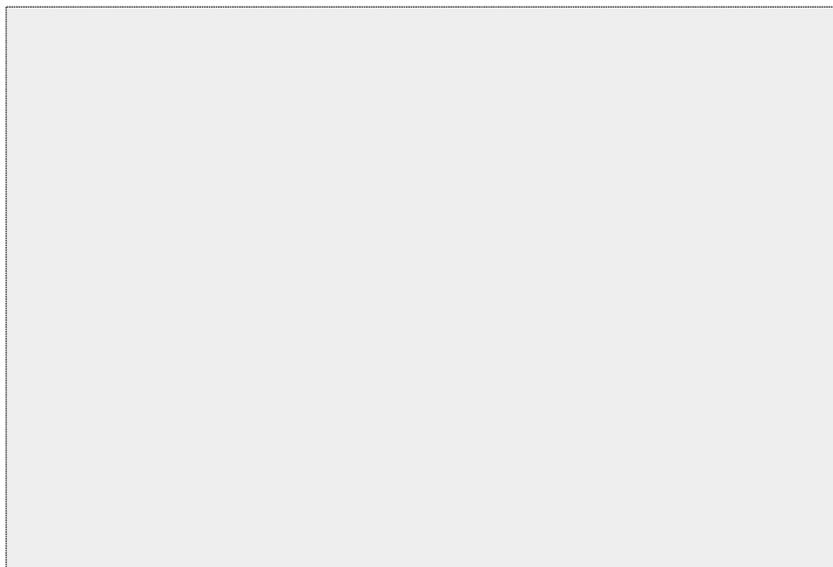
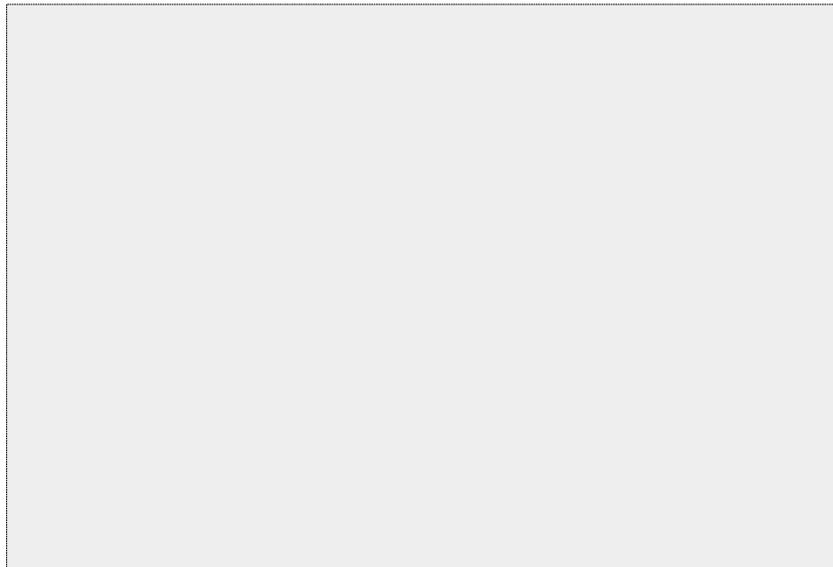


# Seitenwände

1 X links & 1 X rechts



# Dachplatten des Lebkuchenhaus

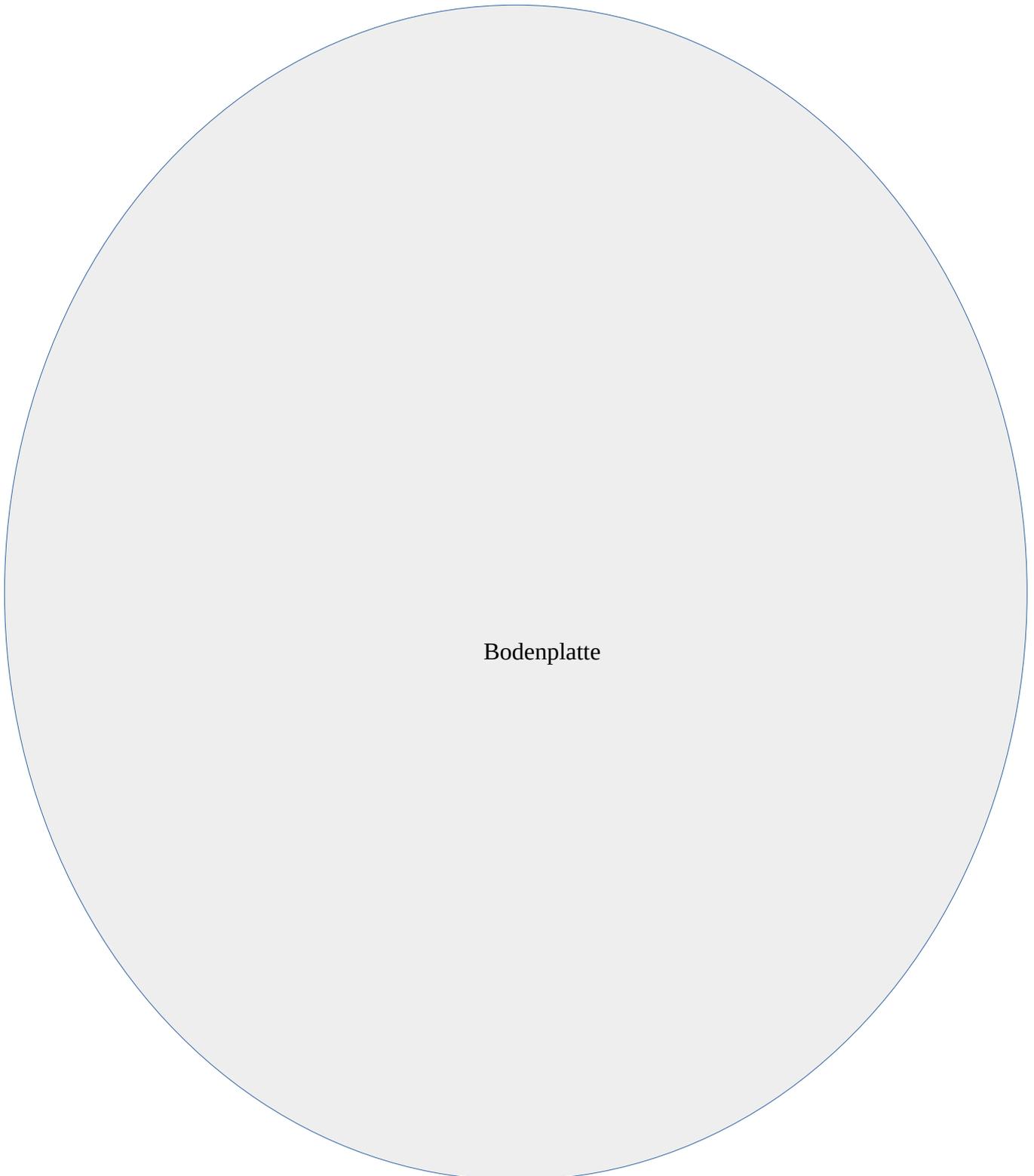


7,5 cm

11 cm

# Bodenplatte für das Lebkuchenhaus

Kann auch quadratisch sein. Dient zur Orientierung.



Bodenplatte