

ZUTATEN

LEBKUCHEN

300g Honig
120g Butter
150g Zucker
2 Eier
10g Lebkuchengewürz
650g Mehl + Mehl zum Kneten
20g Backkakao
1/2 Pkg. Backpulver
Prise Salz

DEKO:

400g Puderzucker
60g Eiweiß (~ 2 Eier)
1 TL rote Streuselkugeln
grüne Lebensmittelfarbe
8 Blätter weiße Gelatine
100g Lakritz Salzdiamanten Mini
50g Bretzel (z.B. in Herzform)
40g quadratische Bon Bons

LEBKUCHENHAUS DELUXE

1. Für den Lebkuchen Honig mit Butter und Zucker aufkochen lassen und anschließend in eine saubere Schüssel umfüllen. Unter ständigem Umrühren ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Eier und Lebkuchengewürz zügig unterrühren und abschließend Mehl, Backpulver, Backkakao und Salz untermischen. Gut verrühren und auf einer sauberen und bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten und nicht mehr klebrigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

2. Die Lebkuchen Deluxe Vorlage auf DIN A4 ausdrucken und die einzelnen Formen ausschneiden. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Lebkuchen ca. 3 mm dick auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die einzelnen Teile zurecht schneiden: 5 x Teil A, 2 x Teil B, 3 x Teil C, 1 x Teil D, 1 x Teil E, 6 x Teil F. Den restlichen Teig zu einer neuen Kugel formen und ein weiteres Mal so groß ausrollen, dass das Häuschen darauf platziert werden kann. Nun können 4 x Teil A, 1 x Teil D, 1 x Teil E, 6 x Teil F, sowie der große Lebkuchenboden im Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Gitter ca. 10 Minuten gebacken werden. Anschließend die Teile gut auskühlen lassen. Wichtig: Die Teile müssen mit geraden Seiten gebacken werden. Sofern sich also etwas bei der Übertragung von Arbeitsfläche auf Backpapier verschiebt, einfach wieder mit einem langen Lineal gerade zusammen schieben

4. Die restlichen 1 x Teil A, 2 x Teil B sowie 3 x Teil C müssen vor dem Backen noch mit Fenstern und einer Tür versehen werden. Hierfür eignet sich ein kleines Kartoffelschälmesser am besten und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Es macht Sinn, die Fenster zunächst leicht einzuritzen und erst bei Gefallen auszuscheiden. Sobald alle Fenster ausgeschnitten sind, können auf diese Teile vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Gitter gelegt und 10 Minuten goldbraun im Ofen gebacken werden. Anschließend gut auskühlen lassen

5. Für den Zuckerguss das Eiweiß zunächst mit 320g Puderzucker vermischen und ca. 5 EL davon abheben. Diese 5 EL mit etwas grüner Lebensmittelpaste einfärben und rote Zuckerstreusel auf einer Seite des Kranzes platzieren. Trocknen lassen. Weitere 100g Zuckerguss abheben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Hiermit die Umrandungen der Fenster und der Tür spritzen und ggf. noch durch dekorative Tupfer aufhübschen. Die Salzdiamanten auf die zwei Dach-Lebkuchen mit Hilfe des Zuckerguss kleben und die getrockneten, grünen Weihnachtskränze auf die Tür und die Seitenfester kleben. Die Gelatineblätter zurecht schneiden und hinter jedes Fenster von der Rückseite kleben. Alles über Nacht trocknen lassen und den restlichen Zuckerguss mit Frischhaltefolie abdecken

6. Am nächsten Tag den restlichen Zuckerguss mit 70g Puderzucker auffüllen und gut verrührend. Diesen Kleber in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zunächst das Erdgeschoss (2 x Teil A & 2 x Teil B) auf den großen Lebkuchenfladen kleben. Darauf achten, dass alle Wände gerade sind und ggf. kleine Gläser als Stabilisierung nutzen. Anschließend das Obergeschoss zusammen kleben: 1 x Teil A als Boden nutzen und die weiteren 2 x Teil A als Dach zusammen setzen. 2 x Teil C an die offenen Seiten kleben. 1 x Teil C, 1 x Teil D und 1 x Teil E an die Front des Hauses, über die Salzdiamantenreihen setzen und ebenfalls alles mit Gläsern als Stabilisierung fixieren. Erdgeschoss, wie auch Obergeschoss gut trocknen lassen

7. Dicken Zuckergussstreifen an den Rand des Lebkuchenfladens spritzen und Bretzel hinein stecken. Weiteren Zuckerguss auf die oberen Ränder des Erdgeschosses spritzen und getrocknetes Obergeschoss darauf setzen. Alle Lücken mit übrigem Guss füllen. Einen Weg mit quadratischen Bon Bons bauen und alles final mit restlichen 10g Puderzucker bestreuen

8. Stolz sein

REZEPT FÜR: 1 HÄUSCHEN
DAUER: 24 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 1 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 22 STD 30 MIN

