

So backst du dein eigenes Lebkuchenhaus

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Häuschen? Seit jeher bin ich die unangefochtene Knusperhäuschen-Star-Architektin in meiner Familie. Ein Lebkuchenhaus zu backen ist für mich einfach eine der schönsten Advents-Traditionen.

Das Backen ist dabei eher Nebensache - die Verzierung ist das eigentliche Highlight! Stundenlang könnte ich mich damit beschäftigen, etlichen Süßkram mit Unmengen dickem Zuckerguss an die Hausfassade zu kleben. Schlussendlich sieht mein Häuschen dann meist aus wie eine Villa Kunterbunt aus dem Märchenwald - genau richtig also um mein Naschherzchen höher schlagen zu lassen.

Mit meiner praktischen [Lebkuchenhaus-Schablone \(pdf\)](#) wirst auch du im Handumdrehen zum süßen Baumeister.

Zutaten für 2 Häuschen

Für den Lebkuchenteig

125 g Zucker
40 ml Wasser
375 g Honig
1 Eigelb
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
4 g Nelken
4 g gemahlener Kardamom
2 g gemahlene Muskatnuss
300 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
6 g Hirschhornsalz
2 g Pottasche
50 ml Milch
15 g Zimt

Für den Zuckerguss

4 Eiweiß
800 g Puderzucker

Zum Verzieren

Süßigkeiten nach Belieben

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker mit Wasser aufkochen und Honig unterrühren. Mischung auf 30 °C abkühlen lassen. Roggenmehl und Weizenmehl miteinander verrühren.

- 2 -

Ei mit Eigelb und allen Gewürzen schaumig schlagen. Zusammen mit Honigwasser zum Mehl geben und glatt rühren.

- 3 -

Pottasche in 25 ml Milch sowie Hirschhornsalz in 25 ml Milch auflösen. Milch nach und nach zu dem Teig geben, verrühren und abgedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

- 4 -

Knusper knusper knäuschen, wer knabbert an meinem

So backst du dein eigenes Lebkuchenhaus

Teig ca. 1 cm dick ausrollen, mit Hilfe der Schablonen die Hauswände ausschneiden und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.



- 5 -

Für den Zuckerguss das Eiweiß steif schlagen und dabei langsam Puderzucker einrieseln lassen, bis ein dicker weißer Guss entsteht. Die Hausteile mit dem Zuckerguss aneinanderkleben. Evtl. eine oder mehrere Tassen zum Stützen verwenden, bis der Guss ausgehärtet ist. Das Häuschen nach Belieben mit Süßigkeiten und Zuckerguss verzieren.

