

Wir bauen uns ein *Lebkuchenhaus*



Beim Anblick des bunten Knusperhäuschens aus Lebkuchen leuchten nicht nur Kinderaugen. Denn das mit Süßigkeiten verführerisch verzierte Backwerk schmeckt allen Baumeistern.



Das macht Spaß! Aus viel Liebe, Zuckerkleber, Schokolinsen & Co. wird langsam ein kleiner Wintertraum.

Text: Sabine von Kienlin • Fotos: Justyna Dominik/caketime.blog.pl; Stockfood - ISTL, Oliver Brachtat (8)

Es gehört zu Weihnachten wie der Tannenbaum und verzaubert Kinder wie Erwachsene gleichermaßen. Denn das märchenhafte Lebkuchenhaus ist ein echter Blickfang. Wer will da nicht Hänsel und Gretel spielen, wenn es wieder heißt: „Knusper, knusper, Knäuschen, wer knabbert an meinem Häuschen ...?“ Am liebsten alle! Doch zuerst muss es gebaut werden. Und da sind die Baumeister der Familie gefragt. Denn ein bisschen handwerkliches Geschick und ein wenig Geduld sind schon nötig, um so ein zuckersüßes winterliches Hexenhaus herzustellen. Es besteht aus drei verschiedenen Formen (Maße siehe Kasten Seite 43): einer für die

Seitenteile, einer für die Front- und Rückseite und einer für das Dach. Am besten zeichnen die Eltern die Vorlage auf Pappe oder Papier und schneiden diese aus. So lassen sich die Vorlagen gut auf den gebackenen Teig übertragen. Wichtig ist nur, dass der Lebkuchen in warmem Zustand mit einem Messer zugeschnitten wird, sonst kann er brechen. Den Teig bereitet man idealerweise einen Tag vorher zu, damit er über Nacht ruhen kann. Für den Zusammenbau der gebackenen Lebkuchenteile braucht man ruhige Hände und wenn das Gerüst steht, kann lustig dekoriert werden.

Tipps rund ums Häuschen

Zaubern Sie eine besonders winterliche Atmosphäre und bestreuen Sie das Haus mit Kokosflocken als Schnee. Oder verwenden Sie Watte als Rauch, der aus dem warmen Kamin kommt. Auch Eiszapfen, die aus heruntertropfendem Zuckerkleber entstehen, oder Zimtstangen als „Holzscheite“ vor dem Lebkuchenhaus lassen es winterlich wirken. Und ein paar extra gebackene Tannenbäumchen, die mit grün gefärbtem Zuckerguss und Kokosflocken bestreut sind, sehen vor dem Haus besonders weihnachtlich aus. Es lassen sich viele Ideen verwirklichen und allerlei Süßigkeiten als Dekoration verwenden. Und wer das hübsche Häuschen aus Lebkuchen nicht für sich behalten möchte, kann es schön verpackt wunderbar verschenken. Extra-Tipp: Das feine Pfefferkuchenhaus am besten gleich auf einem Tablett anrichten, dieses kann dann beliebig oft versetzt werden. Und dann darf endlich kräftig geknuspert werden! ♦

Zuckersüße Minis

Ein bezaubernder Hingucker und die ideale Begleitung für den Adventstee, -kakao oder -kaffee sind die kleinen Lebkuchenhäuschen. Man steckt sie einfach auf den Tassenrand und dort haben sie ihren großen Auftritt.

Und so geht's:

Die Vorlage (siehe Seite 42/43) für das normale Lebkuchenhaus so lange klein kopieren, bis es die gewünschte Größe hat. Verwenden Sie der Einfachheit halber keine Dachstreben, sondern nur zwei Dachplatten. Alles auf ein Stück Pappe übertragen und ausschneiden. Die Vorlage auf den dünn ausgerollten Teig legen und ausschneiden. Dann für 10–15 Minuten ab in den Backofen. Für den Teig verwenden Sie die Hälfte der Zutaten des Rezepts von S. 42. Sobald die Lebkuchenteile ausgekühlt sind, mit Eiweißspritzglasur zusammensetzen und nach Belieben verzieren.





Schneiden Sie die Bauteile vorab aus Butterbrotpapier aus und legen Sie diese auf die noch warme Lebkuchenplatte. Wichtig ist, den Lebkuchen im warmen Zustand zu schneiden, da er sonst bricht. (Maße siehe Kasten S. 43.)



Lebkuchenhaus

Zutaten für 1 Haus

250 g Honig, 250 g brauner Zucker, 100 g Butter, 600 g Mehl, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakaopulver, 1 EL Pottasche, 1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren: 1 Eiweiß, 200 g Puderzucker, ca. 100 g geschälte ganze Mandeln, rosa und weiße Marshmallows, Zuckerstangen

Zubereitung

Für die Lebkuchen Honig, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz und Kakao mischen, Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und zugeben. Ei verquirlen, mit der Honigmasse zum Mehl geben und gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kühlen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig in zwei Hälften teilen, auf Blechgröße ausrollen, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und ca. 15 Minuten backen. Auf den noch warmen Lebkuchen die Butterbrotpapier- und Ausstechformen legen und Hausteile, Bodenplatte und Formen ausschneiden bzw. ausstechen (siehe Kasten S. 43). Die ausgeschnittenen Lebkuchenteile auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Inzwischen den Guss bzw. Kleber herstellen. Hierfür Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen und zu einem dickflüssigen Guss aufschlagen. Guss in ein Spritztütchen füllen und Tür und Fenster mit Zuckerguss umranden. Die Seiten und Giebelwände mit Guss auf die Bodenplatte kleben und zusammensetzen. Dachstreben ankleben. Alle übrigen Teile des Hauses zusammenkleben und den Kamin ankleben. Mit Mandeln das Haus und mit Marshmallows das Dach verzieren. Mit dem Zuckerguss auch Engel sowie die weiteren Figuren verzieren und Zuckerstangen als Zaun anbringen. Alles gut trocknen lassen. Zum Verschenken das Häuschen luftdicht (z. B. in Folie) verpacken, da es sonst schnell austrocknet.

Mit dem Zuckerguss als Kleber kann auch nach Herzenslust verziert werden.



Da gibt es viele Details zu entdecken: z. B. eine Leiter, die aufs Dach führt.



Aus den Teigresten kann man z. B. Fensterläden oder eine kleine Bank ausstechen. Der Puderzuckerguss ist nicht nur ein guter Kleber, sondern sieht auch als Schnee-Verzierung sehr schön aus.

Maße & mehr fürs Lebkuchenhaus

Schneiden Sie aus Butterbrotpapier folgende Formen aus: 1 Rechteck 20 x 9 cm (= für die Hausseiten), 1 Seitenteil 19 x 9 cm mit einem Dachgiebel (Höhe 22 cm, = Hausvorder- und Hausrückseite) sowie für die Dachstreben 1 Rechteck 26 x 3 cm. Legen Sie diese auf den fertig gebackenen, noch warmen Lebkuchen und schneiden Sie 2x Rechteck, 2x Hausseite mit Dachgiebel und 10x Dachstreben aus. Dann Kamin, Fenster und Türen ausstechen bzw. ausschneiden. Aus der zweiten Platte eine ca. 30 x 20 cm große Bodenplatte ausschneiden. Und aus den Teigresten können Sie z. B. Dachziegel, Fensterläden, Engel, Rehe und Tannenbäume ausschneiden.