

BACKANLEITUNG LEBKUCHENHAUS

Rezept. Mit. Schablonen.

Knusper, knusper Knäuschen...

... back schnell ein Weihnachts-Häuschen!

**Die Kinder werden es lieben
und nicht genug von kriegen.**

PurNatur

ANLEITUNG LEBKUCHENHAUS



ZUTATEN

Lebkuchen:

500g Mehl
250g Honig
125g Butter
30g Kakao (stark entölt)
20g Lebkuchengewürz
2 Eier
10g Pottasche
2 EL Orangensaft

Bau & Deko:

250g Puderzucker
1 Zitrone (Saft)
Rosinen, Mandeln,
Nüsse & Süßigkeiten



TAG 2: HAUSTEILE BACKEN

1. Teig aus dem Kühlschrank holen und ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufwärmen lassen.
2. Während dessen Schablonen ausschneiden.
3. Teig auf ca. 1/2 cm Dicke ausrollen.
4. Ofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180°C Grad.
5. Hausteile mithilfe der Schablonen ausschneiden. Fenster können auch mit Plätzchenausstechern ausgelöst werden. Aus dem übrigen Teig kann eine Bodenplatte und Bäume geformt werden.
6. Alle Hausteile sowie die Bodenplatte und Bäume auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
6. Backbleche nacheinander auf der mittleren Ofenhöhe ca. 15 Minuten backen.
7. Alle Teile auskühlen lassen, am besten über Nacht.

TAG 1: TEIG VORBEREITEN

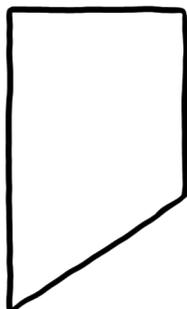
1. Butter und Honig in einem Topf langsam unter Rühren erwärmen bis sich alles aufgelöst hat.
2. Kakao, Lebkuchengewürz und 400g Mehl mischen. Anschließend mit der lauwarmer Buttermischung und den Eiern verkneten.
3. Pottasche mit Orangensaft verrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Anschließend zum Teig hinzufügen und verkneten.
4. Weiteres Mehl zum Teig fügen und verkneten bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
5. Aus dem Teig eine Kugel formen und in einer verschlossenen Schüssel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



TAG 3: BAUEN & DEKORIEREN

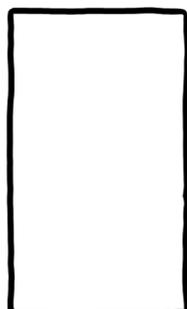
1. Zuckerguss vorbereiten: Zum Puderzucker nach und nach unter Rühren Zitronensaft zufügen bis eine zähflüssige Zuckermasse entsteht.
2. Zuerst die Seitenteile vom Haus mit der Zuckermasse miteinander und auf der Bodenplatte verkleben. Gegebenenfalls müssen diese wenige Minuten festgehalten werden, bis sie nicht mehr auseinander rutschen.
3. Sobald die Seitenteile fest verklebt sind, kann das Dach aufgesetzt werden. Auch hier ist geduldiges Festhalten gefragt bis die Zuckermasse hält.
4. Jetzt noch schnell den Schornstein zusammen kleben, fest werden lassen und mit Zuckermasse auf dem Dach platzieren.
5. Das Schönste kommt zum Schluss: Von Eiszapfen bis zur süßen Dachgestaltung ist Kreativität gefragt. Einfach alle Süßigkeiten mit der übrigen Zuckermasse nach Lust und Laune ankleben.

SCHABLONEN FÜR DAS LEBKUCHENHAUS

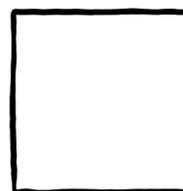


**KAMIN
SEITEN**

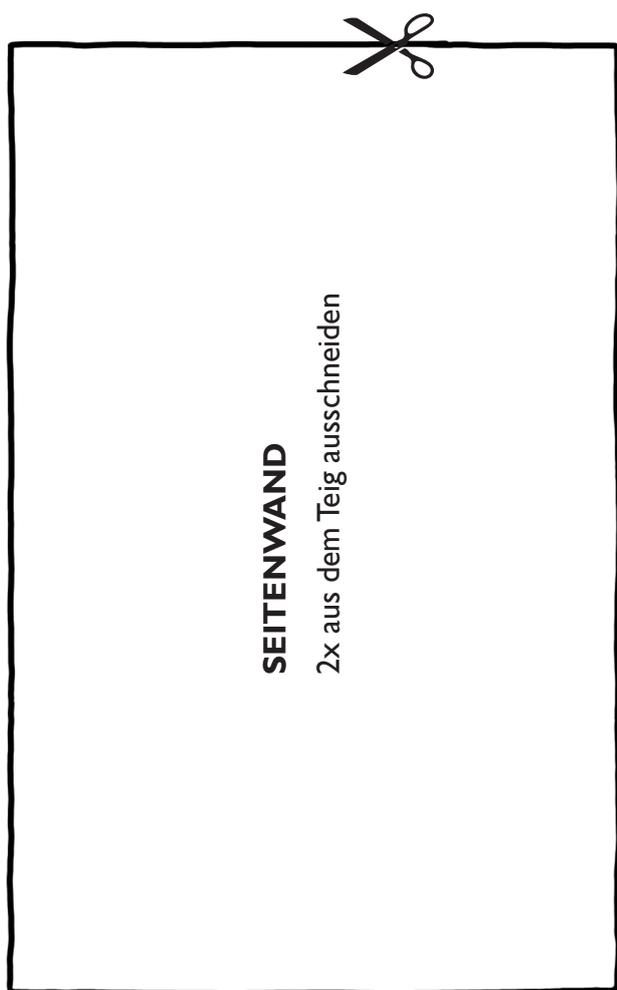
2x aus dem Teig
ausschneiden



**KAMIN
FRONT**

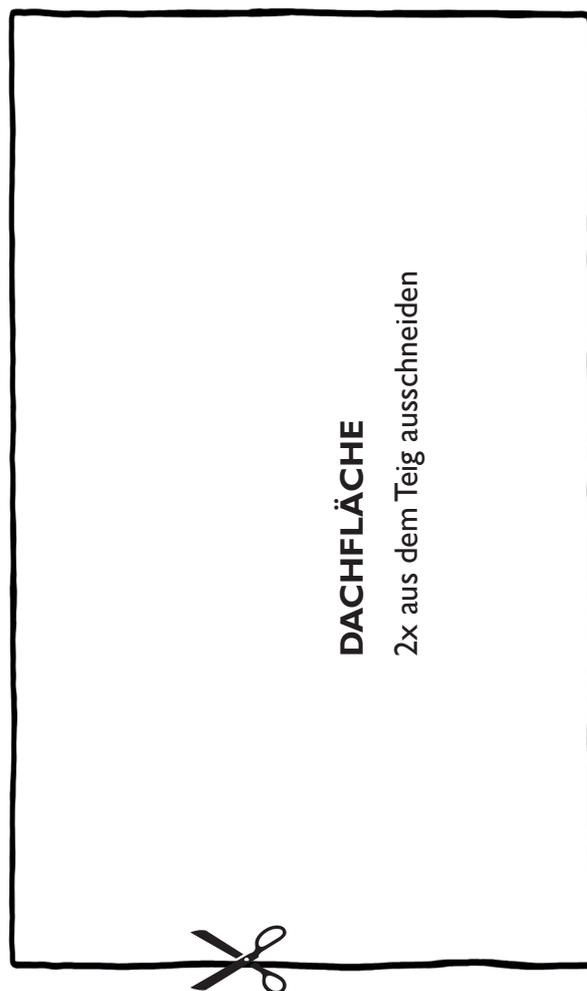


**KAMIN
RÜCKSEITE**



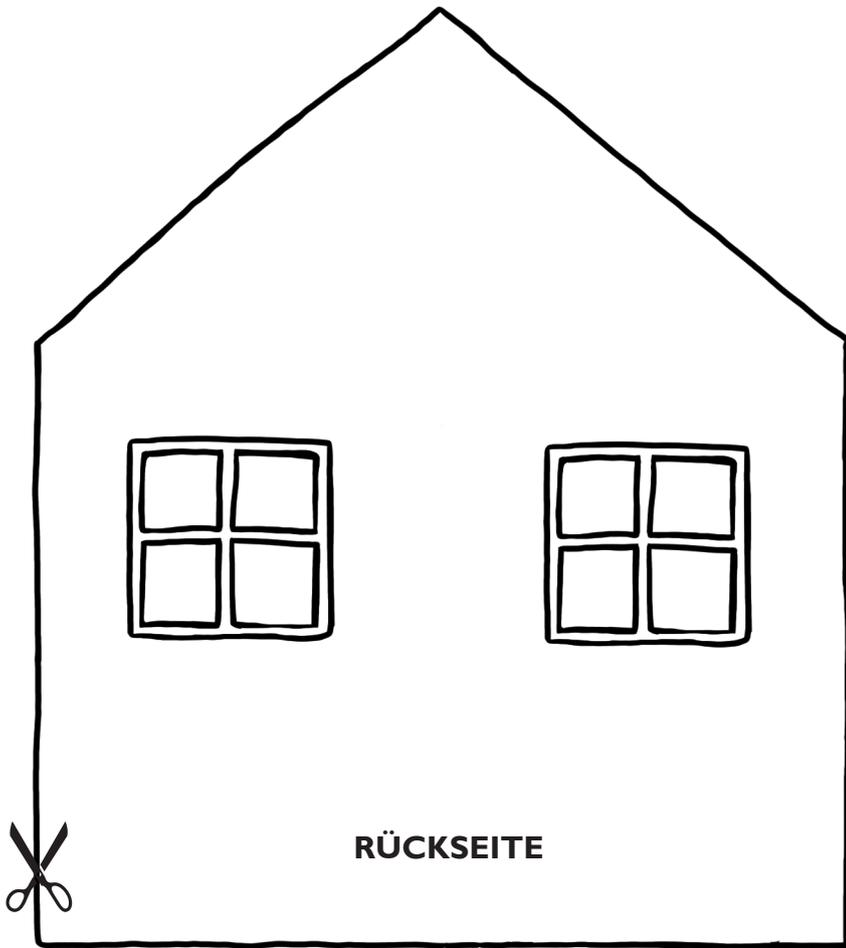
SEITENWAND

2x aus dem Teig ausschneiden



DACHFLÄCHE

2x aus dem Teig ausschneiden



PurNatur
Naturkost – Bistro – Blumen

Kotterner Straße 78 - 80,
87435 Kempten

Tel. 0831 52266-77
info@purnatur-kempten.de
purnatur-kempten.de