Einfaches Lebkuchenhaus

Zutaten

- 300 g Roggenmehl
- 150 g Staubzucker
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/2 Pkg. Lebkuchengewürz
- etwas geriebene
- Zitronenschale
- 80 g Honig
- 2 Eier

zum Verzieren:

- 1 Eiklar zum Bestreichen
- geschälte Mandeln
- Hasel- oder Walnüsse
- kandierte Kirschen
- Rosinen

Zubereitung:.

Für den Teig alle trockenen Zutaten in der Schüssel vermischen, Honig und Eier einrühren. Auf dem Nudelbrett rasch zusammenkneten. Dünn ausrollen, Schnittmuster auflegen und alle Teile zweimal ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben, Fenster und Türen mit einem kleinen Messer ausschneiden. In jede Giebel- und Seitenwand jeweils in den Ecken mit der Spitze einer glatten Spritztülle ein Loch zum Zusammenbin-den
stechen. In die Dachteile am First entlang 2 Herzen ausstechen. Alle Teile mit Eiklar bestreichen und mit geschälten, halbierten Mandeln, halben Wal- oder Haselnüssen, Rosinen und halben kandierten Kirschen belegen. Bei starker Hitze kurz backen. Eventuell die Löcher nachstechen, solange der Lebkuchen noch heiß ist.
Auskühlen lassen.

Tipp: Aus den Lebkuchenteigresten können Sie eine Bodenplatte für das Lebkuchenhaus formen.

Zum Ausschneiden:
Aus dünnem Karton Vorlagen anfertigen: 2 rechteckige Seitenwände,
Vorder- und Rückwand mit Giebelaufsatz und 2 rechteckige Dächer.

Zubereitung:.

Schnittmuster:
siehe Seite 3

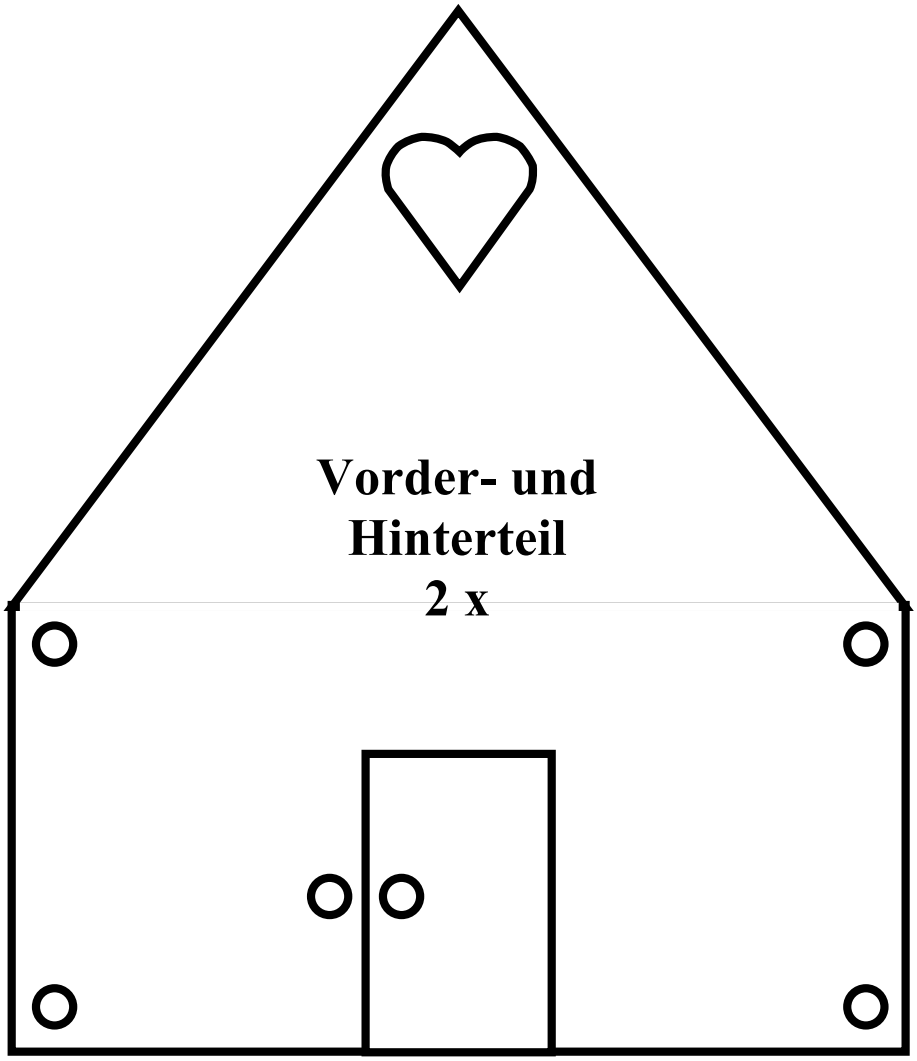
Glasur:
100 g gesiebter Staubzucker
etwas Eiklar und Zitronensaft
Staubzucker sieben, mit wenig Eiklar und etwas Zitronensaft gut
aufschlagen, bis die Glasur spritzfähig und weiß ist. Aus Butterpapier
eine Tüte formen bzw. Gefrierbeutel am Spitz aufschneiden. Die
Glasur einfüllen und das stehende Häuschen verzieren. Gut trocknen
lassen. Das Häuschen eventuell leicht mit Staubzucker bestreuen.

Zum Zusammensetzen:
etwa 4–5 m lange und 3–5 mm breite Bänder (rot, silbern, gold)
Giebel- und Seitenwände mit den Bändern zusammenbinden, das
Dach zweifach am First binden und auf die Mauern setzen. Mit
Strohsternen und Tannenzweigen verzieren.

Dieses und andere Rezepte finden Sie in:

„Österreichische Bäuerinnen backen“

erschienen im Löwenzahnverlag.

ISBN: 978-3-7066-2453-4
www.loewenzahn.at

Schnittmuster 1