

## Rezept Lebkuchenhaus

Was Sie brauchen:

Für den Teig:

1,1 kg Mehl  
5 TL Zimt  
6 TL gemahlene Ingwer  
1,5 TL Piment  
1,5 TL Salz  
1 TL Backpulver  
1 TL Nelken  
1 TL Muskatnuss  
285 g Butter  
255 g Zucker  
3 Eier  
350 g Honig  
2 TL Vanille Extrakt



Royal Icing („Klebstoff“ für das Zusammenbauen):

1 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft oder Vanilleextrakt

Anleitung:

1. Sieben Sie 1 kg Mehl, Zimt, Ingwer, Piment, Salz, Backpulver, Nelken und Muskatnuss in eine große Schüssel.
2. Mixen Sie Butter und Zucker auf mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Minuten lang, bis es eine fluffige Konsistenz hat
3. Fügen Sie nacheinander die Eier hinzu
4. Danach langsam Honig und Vanilleextrakt hinzugeben
5. Geben Sie bei langsamer Geschwindigkeit den Mehlmix hinzu
6. Wenn sich ein Teig geformt hat, kneten Sie ihn einige Male per Hand durch (falls der Teig noch zu feucht ist, geben Sie die restlichen 100 g Mehl hinzu)
7. Teilen Sie den Teig in 4 Portionen, wickeln Sie diese in Klarsichtfolie und legen diese für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank (am besten sogar über Nacht)
8. Streuen Sie Mehl auf Ihre Arbeitsfläche (Sie können auch noch jeweils einen halben TL Zimt und Ingwer hinzufügen)
9. Rollen Sie eine Teigportion gleichmäßig auf 0,5 cm aus
10. Heizen Sie den Ofen auf 170°C Ober-Unterhitze vor

11. Schneiden Sie die Formen aus (am besten basteln Sie sich Vorlagen aus Papier oder Pappe, um zu wissen, wie groß Ihr Haus sein soll, unseres war 10 cm breit und 18 cm lang auf einer Unterlage von 20 cm x 20 cm;

Sie benötigen 7 Teile:

2 Längswände 10 x 18 cm,

2 Querwände 10 x 16 cm (die oberen 6 cm giebelförmig zuschneiden)

2 Dächer 11 x 20 cm (etwas überstehend),

1 Unterlage 20 x 20 cm)

und legen Sie sie auf ein Backblech mit Backpapier

12. Backen Sie Ihre erste Portion und bereiten Sie währenddessen die nächste vor

13. Die größeren Teile können deutlich länger brauchen als die kleineren; nehmen Sie Ihre Bauteile aus dem Ofen, wenn die Ecken gerade anfangen, braun zu werden

14. Lassen Sie alle Bauteile auskühlen, bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen

15. Geben Sie Ihrem „Kleber“ mindestens 8 Stunden Zeit, um vollständig auszutrocknen (wenn Sie die Reste Ihres Royal Icing in einem geschlossenen Gefäß in den Kühlschrank stellen, können Sie es später auch noch für die Dekoration verwenden)

16. Verzieren Sie Ihr Haus nach Herzenslust!

**Viel Spaß beim Backen und Verzieren! Und Guten Appetit beim Aufessen!**