



Lebkuchenhaus

Anleitung

KNUSPERHÄUSCHEN

Lebkuchenteig pro Haus:

30 dag Weizenmehl, 30 dag Roggenmehl, 25 dag erwärmter Honig, 1/16l Wasser, 12 dag Zucker, Vz. Zitro-saft, 5 dag zerlassene Butter, 1-2 Eier, 1 Pkt Natron, Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Honig, Wasser Butter erwärmen - etwas überkühlen.

Trockenen Zutaten gut vermischen

Eier, Honig-Wasser-Buttergemisch mit trockenen Zutaten zusammenwirken

Teig ausrollen (0,5cm dick)

Schnitt auflegen, exakt ausschneiden

Auf befettetes Blech legen (Schnitt nochmals auflegen, nachschneiden)

Mit Ei oder Dotter-Milchgemisch exakt bestreichen und mit Mandeln und kandierten Kirschen belegen

Backen 200 Grad

Eiweißspritzglasur bereiten, Spritzsack und glatte Tülle, Papierspritztüten, Bänder, Zahnstocher richten

Herzen, Tür spritzen

Haus zusammensetzen und fertigspritzen

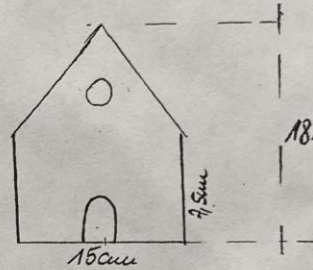
Zum Bestreichen: Ei oder Dotter-Milchgemisch

Verzierung: geschälte Mandeln, kandierte Kirschen, Eiweißspritzglasur, Zuckerln,

SCHNITT:

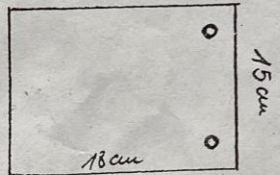
1. Vorder- und Rückseite

2x ausschneiden - aber nur 1x mit Tür und Fenster



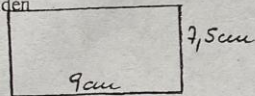
2. Dach

2x ausschneiden - Löcher ausstechen für Bänder vor dem Backen



3. Hauswand

2x ausschneiden



4. 13 Herzen für Vorderdach

5. Holzstapel

6. Türe

7. Bodenplatte

*Dekoration: Bäume, Schlitten
versch. Obst - Kirschen, Haselnüsse, etc.*

Eiweißspritzglasur:

2 Eiweiß/Haus - 5-10dag gesiebten Staubzucker einrieseln lassen.

Windmasse:

1kg Zucker, 8 dag Klara Mix, 1,2l Wasser aufschlagen

Kurzanleitung Rezept und Schablone



Schritt 1

- Teig herstellen und fest kneten, immer genügend Mehl auf Arbeitsfläche - Teig ist sehr klebrig..
- Schnitt vom Häuschen vorbereiten



Schritt 2

Teig halbieren (1 Hälfte etwas größer für Häuschen)

Schritt 3

- Bodenplatte ausrollen, mit Ei-Milch-Gemisch bestreichen, goldbraun backen 200°C - ev. vor dem Backen mit Mandeln, Kürbiskernen, Nüssen... belegen- Platte muss so groß sein, dass Häuschen darauf Platz hat



Schritt 4

- Alle Teile sehr sorgfältig ausschneiden, auf Blech legen, bestreichen, ev. Belegen, backen
- Teig max. 0,5 cm dick ausrollen
- Große Teile zuerst zuschneiden
- Ev. auf Backpapier ausrollen- klebt nicht an
- Alle Kanten müssen gerade sein – auch beim Backen darauf achten
- In die Dachplatten je 2 Löcher machen – genau gegenüber



Bilder zu
Schritt 4



Schritt 5

- Nach dem Backen, durch die Löcher der Dachplatten ein Band ziehen – nicht verknüpfen

Schritt 6 und 7

- Alle Teile auskühlen lassen
- Mit dem Zusammenbau beginnen
- Zuerst die Vorderseite und die Seitenteile aufstellen
- Am Boden mit Eischnee fixieren – der Eischnee ist unser Kleber
- Immer genügend Eischnee in jede Fuge geben!



Bilder zu Schritt 6
und 7



Schritt 8

Bänder vorsichtig verknoten
Dach aufsetzen



Fertigstellen:

- Mit Eischnee eine Winterlandschaft zaubern
- Beliebig dekorieren – entweder natürlich mit Nüssen, Mandeln, Kokosette, kandierten Früchten
- Oder bunt mit Smarties, Dekostreu, div. Gummibärchen...
- Häuschen über Nacht kühl lagern- ev. Abgebrochene Stellen mit Eischnee wieder ankleben
- GUTES GELINGEN!!!



Schritt 8

- Alle Fugen mit Eischnee verkleben
- Dekorieren

Gesegnete Weihnachten aus Pitzelstätten

Das Christkind und seine Engelein klein
ziehen bald in alle Häuser ein-
Kerzenschein und Apfelduft
verheißen uns: Weihnacht liegt in der Luft!
Mit einem Häuschen aus Lebkuchen fein,
stellten wir uns in den letzten Jahren bei euch ein.
Doch Corona macht uns heuer durch die Rechnung einen Strich
drum steht das Häuschen ohne uns am Tisch.
Es ist ja nicht nur das Beschenken-
Es ist auch das Aneinander denken
Das tun wir heuer nur aus der Ferne
Aber gebacken habe wir für euch sehr gerne.
Aus Pitzelstätten geht an euren Ort
Ein süßer Gruß und ein liebes Wort-
Mit dem möchten wir euch sagen:
Wir sehen uns wieder an schöneren Tagen!

