

Mini-Lebkuchenhaus

BILDERANLEITUNG mit SCHABLONE



Mini Lebkuchenhaus

Lebkuchenteig:

30 g Wiener Gelbzucker
500 g Honig
40 ml Wasser
350 g Roggenmehl
250 g glattes Mehl
10 g Hirschhornsalz
10 g Pottasche (alternativ: Natron)
2 Eidotter
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
10 g Zimtpulver
25 g Lebkuchengewürz
abgeriebene Schale einer Zitrone
30 ml Milch zum Bepinseln

Glasur:

200g Wiener Puderzucker
1 flüssiges Eiklar



Das Mini-Lebkuchenhaus ist im Cellophan verpackt ein schönes Geschenk oder Mitbringsel

Zubereitung:

Für den Teig Zucker, Honig und Wasser leicht erwärmen. 250 g vom Roggenmehl und das glatte Mehl in eine Schüssel geben und das Zuckerwasser zugießen und verkneten. Nacheinander Hirschhornsalz und Pottasche in den Teig einarbeiten. Eidotter, Ei, Vanillezucker, Zimt, Lebkuchengewürz und abgeschriebene Zitronenschale miteinander schaumig schlagen und in den Vorteig einrühren. Dann das restliche Roggenmehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 12 Stunden lang im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und kleine Teigplatten für die Seitenwände, Türe und Dächer ausschneiden oder ausstechen. (siehe Schablone)

Die Lebkuchenstücke vor dem Backen mit Milch einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei Heißluft

rund 15 Minuten im Backofen bei 170 °C auf mittlerer Schiene backen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker und das Eiklar gut glatt rühren (eventuell noch Zitronensaft hinzufügen bis eine glatte Masse entsteht) Einen Teil der Glasur beiseite stellen, einen Teil der weißen Glasur in ein Papierstanitzlerl füllen und die Häuser zusammensetzen, dabei die Seiten Wände / Dächer mit der Glasur zusammensetzen, ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Zum Verzieren der Dächer und Seitenwände, die beiseite gestellte Glasur mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben, dann ebenso in ein Papierstanitzlerl füllen und die Türen und die Dächer damit verzieren. 2 Stunden trocknen lassen

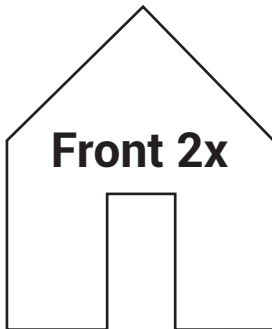
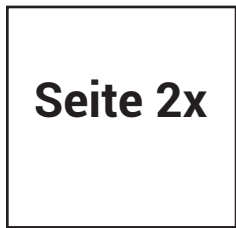
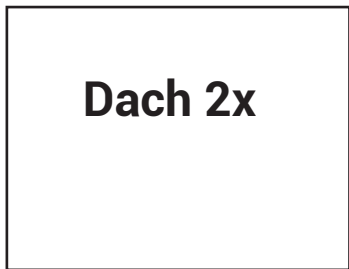
Tipp: Aus der restlichen Masse Formen ausstechen und mit der Glasur verzieren.

Schablone für das Mini-Lebkuchenhaus



Wir haben Schablonen für 2 unterschiedliche Größen erstellt. Die tatsächliche Größe kann nach Belieben angepasst und variiert werden.

Haus 1



Haus 2

