

TASSEN-LEBKUCHENHAUS

ZUTATEN für ca. 16 Häuser



FÜR DEN LEBKUCHENTEIG

100 g Honig
70 g Butter
260 g Mehl (Type 405)
80 g Puderzucker
1 TL Natron
1 EL Lebkuchengewürz
2 EL Backkakao
1 Eigelb (Gr. M)

FÜR DIE ZUCKERGLASUR

1 Eiweiß (Gr. M)
ca. 250 g Puderzucker

Honig und Butter in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen und danach kurz abkühlen lassen. Währenddessen Mehl mit Puderzucker, Natron, Lebkuchengewürz und Backkakao vermischen und zur Honig-Buttermischung geben.

Eigelb hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 10 Min. kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teig nun flach ausrollen und mit dem Ausstecher für Mini-Lebkuchenhäuser alle Teile ausstechen und im vorgeheizten Ofen nur 5 - 6 Min. backen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Eiweiß mit Puderzucker ca. 5 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Masse sollte zähflüssig sein, sodass Spitzen nicht direkt wieder verlaufen. Jetzt einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (2-3 mm) vorbereiten und die Eiweiß-Glasur hineinfüllen.

Lebkuchenhaus-Teile mit der Eiweißmasse bestreichen und zusammen basteln.

Die Glasur sollte innerhalb kurzer Zeit aushärten, sodass nach ca. 5-10 Min. die Häuschen in die Hand genommen und vorsichtig die Dekoration nach Belieben aufgespritzt werden kann. Hier kannst du gerne auch mit Zuckerdekor die Häuser weiter dekorieren. So mit allen Häuschen fortfahren. Lebkuchenhäuser auf einem Teller oder Blech aushärten lassen.