Lebkuchen Knusperhäuschen

Mit dem Rezept für ein Lebkuchen Knusperhäuschen lässt sich ein Kunstwerk schaffen, dem nur schwer zu widerstehen ist. Anknabberschäden garantiert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2,0 h

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 8,5 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Zucker
200 g	Margarine
4 EL	Wasser
1 TL	Salz
500 g	Honig
1 kg	Mehl
40 g	Kakaopulver
1 Packung	Lebkuchengewürz
0.5 Packungen	Backpulver
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	Milch (zum Bestreichen)

Für den Zuckerguss

1 Stk.	Zitrone
250 g	Staubzucker

Für die Deko

Nach Belieben	Nüsse
Nach Belieben	Mandeln

Nach Belieben	Smarties
Nach Belieben	Gummibärchen
Nach Belieben	Kekse
Nach Belieben	Schokoladendrops

Für die Glasur

3 Stk.	Eiweiß
500 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Lebkuchen Knusperhäuschen** als Erstes Zucker, Margarine, Salz, Wasser und Honig in einen Topf geben. Alles nun unter Rühren erhitzen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und alles gut verkneten. Als Nächstes die Mischung aus dem Topf zugeben und kneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig nun in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Währenddessen die Formen für das Haus mithilfe eines Lineals auf Pappe malen. Die Formen genau abmessen, damit danach alles zusammenpasst. Es müssen zwei Hausvorderseiten und vier Längsseiten entstehen.

4. Nun den Backofen auf 180°vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Dann den Teig aus der Folie nehmen und in eine Schüssel geben. Dann das restliche Mehl und Backpulver dazugeben und nochmals gut durchkneten.

5. Danach ein Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben und Teig auf einem Backpapier ausrollen. Das Backpapier nun vorsichtig auf das Backblech übertragen. Nun die Seitenschablonen mit Mehl bestäuben, auf den Teig legen und den Teig mit einem Messer ausschneiden. Die überflüssigen Teigreste vorsichtig entfernen. Die Lebkuchen jetzt mit Milch bestreichen und in den Ofen stellen, für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten backen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit den Teig erneut ausrollen, auf das Backblech übertragen und die Schablonen für die Längsseiten mit Mehl bestäuben. Auf den Teig legen, abnehmen und die Formen wieder mit einem Messer ausschneiden. Wenn gewünscht, Fenster aus dem Teig ausschneiden, diese lassen sich später aber auch mit Zuckerguss aufmalen.

7. Den Teig wieder mit Milch bestreichen und wieder für fünfzehn bis zwanzig Minuten backen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

8. Währenddessen den Teig wieder auf ein Backblech ausrollen und die Vorder- und Hinterseitenschablonen aus dem Teig schneiden. Diese Teigteile mit Milch bestreichen und für fünfzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

9. In der Zwischenzeit eine Zitrone in eine Schüssel auspressen, den Puderzucker zugeben und solange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dann alle Lebkuchenteile mit dem Zuckerguss bestreichen, trocknen lassen und dann die Rückseiten der Lebkuchen bestreichen. Wieder komplett trocknen lassen.

10. Danach Ei trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Eiweiß nun mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Puderzucker zugeben und alles sehr steif schlagen. Die Masse muss sehr fest sein, gegebenenfalls mehr Zucker zugeben. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

11. Danach eine Kuchenplatte oder einen geeigneten Untergrund für das Haus bereitstellen. Jetzt einen Rahmen in Größe des Hauses auf die Platte spritzen. Nun die Seiten eines Seitenteils mit Zuckerguss bespritzen und eine weitere Platte aufdrücken. So mit allen Seiten des Hauses verfahren, bis alle Seiten fest stehen. Das Haus dann mit einer Schnur umwickeln, sodass alle Seiten antrocknen können und das Haus sicher steht.

12. Währenddessen das Dach des Hauses verzieren, dazu den Zuckerguss wie Dachziegel auf die Lebkuchen spritzen. Wenn die Seitenwände des Hauses nun getrocknet sind und alles fest steht, kann auch das Haus dekoriert werden, dazu mit dem Spritzbeutel Fenster und Türen auf die Seiten spritzen. Wenn gewünscht auch Schokoperlen, Kekse usw. aufdrücken. Wenn alles fertig dekoriert ist, das Dach anbringen. Dazu die Schrägen mit Zuckerguss bespritzen und das Dach aufdrücken. Mit den Händen festhalten und antrocknen, bis der Zuckerguss getrocknet ist und alles fest ist. Das Haus dann noch weiterhin nach Belieben dekorieren.

Tipp

Das Lebkuchen Knusperhäuschen lässt sich dekorieren, wie es einem gefällt. Auch Lebensmittelfarbe kann hier sehr gut zum Einsatz kommen. Vor dem Backen der einzelnen Teile lassen sich auch Türen oder Fenster ausschneiden. Wenn Zuckerguss übrig bleibt, kann dieser sehr schön, als Schnee auf dem Boden vor dem Haus verteilt werden.