

# Lebkuchenhaus

Für das Backen mit Kindern ist dieses Rezept einfach perfekt. Das Lebkuchenhaus können die Kleinen nach Herzenslust dekorieren und gestalten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 13,7 h



## Zutaten

1.20 kg	Roggenmehl
750 g	Gelierzucker
50 g	Zimt
40 g	Natron
80 g	Lebkuchengewürz
8 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	<a href="#">Honig</a>

## Zum Bestreichen

200 ml	Milch
--------	-------

## Zubereitung

1. Für das **Lebkuchenhaus** alle Zutaten miteinander vermischen, zu einem Teig kneten und über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Am Tag danach den Lebkuchenteig etwa 4 bis 5 mm dick ausrollen und Teigplatten ausschneiden. Stückweise den Lebkuchen vor dem Backen mit Milch überstreichen. Anschließend im vorgeheizten Rohr bei Heißluft etwa 165-175°C ca. 25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit mit dem übrigen Teig ungleich große Sterne ausstechen, 10-14 Minuten je nach Größe backen und zu einem Tannenbaum zusammensetzen.
4. Als nächstes kleine Schneemänner, Bäumchen, Dachziegel, Rauchfang, Gartenzaun, Holzstoß und anderes Gartenzierwerk aus dem Teig ausstechen und 10-14 Minuten je nach

Größe backen.

5. Am Ende mit Gummibärchen, Smarties und verschiedenen eingefärbten Zucker-oder Eiweißglasur das selbstgemachte Lebkuchenhaus verzieren.

## **Tipp**

Präsentieren Sie zur Adventszeit ihr eigenes selbstgemachtes Lebkuchenhaus. Mit diesem Rezept gelingt es Ihnen bestimmt.