

Zutaten:

Teig:

260 g Mehl
100 g Honig
70 g Puderzucker
70 g Butter
1/2 Ei
1 TL Natron
1 EL Lebkuchengewürz
(1-2 EL Backkakao)

Glasur

Dr. Oetker Zuckerguss
Puderzucker und Eiweiß

Zubereitung:

1. Butter und Honig in einem Topf erwärmen und zum Schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen.
2. Mehl und Natron in eine Schüssel geben. Danach die Butter mit Honig, Puderzucker, Ei und Lebkuchengewürz hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten.
3. Um ein dunklen Teig zu bekommen kann man noch 2 EL Kakao hinzufügen
4. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für 5-10 Minuten in den Kühlschrank legen.
5. Den Teig 2-3 mm dick ausrollen. Mit Hilfe der Schablone und einem scharfen Messer die Formen für die Lebkuchenhäuser ausschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 7 Minuten in den auf 180 Grad vorgewärmten Backofen schieben. Größere Stücke 8 Minuten im Ofen lassen.
6. Nachdem die Kekse abgekühlt sind die Wände mit Zuckerguss bestreichen und zusammenkleben. Für das Zusammenkleben habe ich den fertigen Zuckerguss von Dr. Oetker verwendet. Zum Garnieren habe ich dann selbst einen Zuckerguss gemacht. Dafür einfach Puderzucker mit ein wenig Eiweiß vermischen bis eine für euch perfekte Konsistenz entsteht. Die fertigen Lebkuchenhäuser mit Zuckerperlen, Zuckersternen, Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe, M&M oder anderen bunten Leckereien schmücken.

KASCHULA .com

Haus 3

