

*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



## 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 Papierstanitzler 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 Lebendmittelfarbe einfärben, dann ebenso in ein Papierstanitzler füllen und die Türen und die Dächer damit verzieren. 2 Stunden trocknen lassen

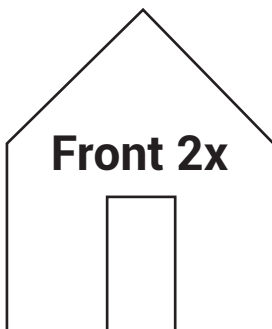
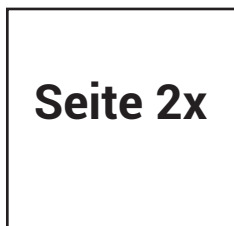
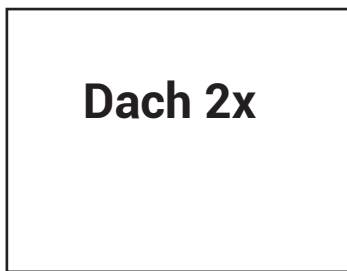
**Tipp: Aus der restlichen Masse diverse Formen ausstechen und mit der Glasur verzieren.**

# Schablone für das Mini-Lebkuchenhaus

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

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

## Haus 1



## Haus 2

