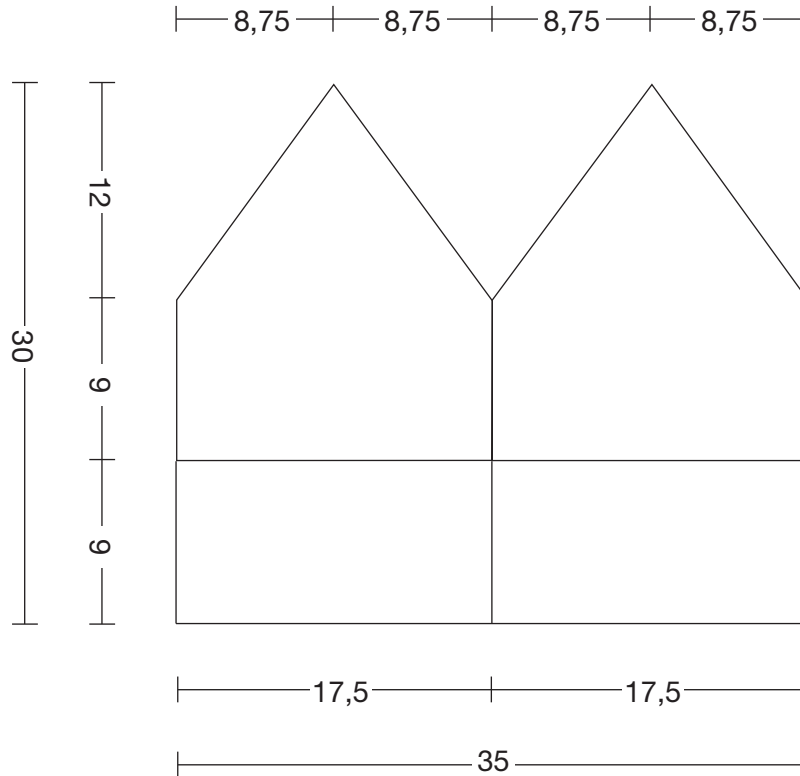
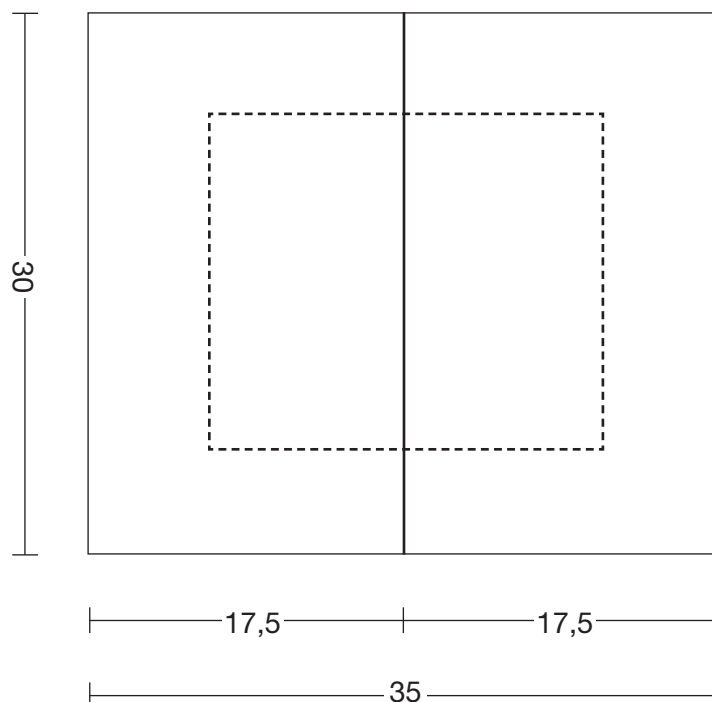


1. Backblech (ca. 30 x 35 cm)
Hausflächen



2. Backblech (ca. 30 x 35 cm)
Dachflächen



Mengenangaben für ein Backblech

Zutaten Lebkuchen:

300 g Honig
150 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz*
1 Ei
1 Fläschchen Rum-Aroma
1/8 l Kaffee
4-6 Tropfen Bittermandel-Aroma
etwas Salz

Mörtel und Spritzglasur:

1 Eiweiß
ca. 120-130 g Puderzucker

Dekoration:

Mandeln, Plätzchen, Dekokirschen, Weingummi, Schoko- oder Lebkuchenfiguren usw.

Zubereitungszeit: 180 Minuten Kühlzeit: Backzeit: 20 Minuten



Honig, Fett, Zucker und Salz werden zusammen mit dem Kaffee langsam erwärmt und darin gelöst. Die Flüssigkeit danach erkalten lassen.

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. Das Ei und die Gewürze geben Sie in eine Vertiefung in der Mitte des Mehls. Mit der kalten Kaffee-Honig-Masse verrührt man die Zutaten von der Mitte her mit dem Mehl. Nach dem Verrühren muss der Teig leicht vom Löffel abreißen, ist das nicht der Fall, gibt man noch etwas Kaffee dazu.

Der Teig wird mit einem Schaber, den man häufiger in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf das gefettete Backblech gestrichen. An der offenen Seite des Bleches können Sie aus Alufolie eine Barriere errichten, damit der Teig nicht hinunter läuft. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Den abgekühlten Lebkuchen können Sie nun nach Ihrem Bauplan ausschneiden. Wenn das Lebkuchenhaus etwas länger stabil bleiben soll, dann ist eine Unterkonstruktion aus dünnem Sperrholz oder Karton ratsam. Darauf können Sie dann mit dem 'Mörtel' alle Bauteile sicher befestigen. Die Verzierungen zwischen den Lebkuchenteilen, die ebenfalls der Stabilität dienen, bringen wir mit einem Spritzbeutel auf. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer möchte, kann das Häuschen noch Mandeln, Plätzchen, Dekokirschen, Weingummi, Schoko- oder Lebkuchenfiguren und ähnlichem ausschmücken.

Der essbare Mörtel:

Schlagen Sie ein Eiweiß zunächst etwas vor. Geben Sie dann 120 bis 130g Puderzucker dazu und schlagen Sie solange, bis die Masse steif ist. Für die Verarbeitung gibt man sie am besten in einen Spritzbeutel. Mit dieser Spritzglasur kann man dann die Einzelteile verbinden.

** Wer kein Lebkuchengewürz bekommt, kann dies auch selbst mischen:*

35 g Zimt, gemahlen | 9 g Nelke(n), gemahlen | 2 g Piment, gemahlen | 1 g Muskat, gemahlen | 2 g Koriander, gemahlen | 2 g Kardamom, gemahlen | 2 g Ingwerpulver | 1 g Muskat - Blüte, gemahlen