

Lebkuchenhaus - Hexenhäuschen basteln

Materialien

500g Honig, 250g Zucker, 250g Butter oder Margarine, 1kg Mehl, 10g Pottasche, 50g dunkler Kakao, 1TL gemahlene Zimt, ½ TL gemahlene Nelken, eine Prise gemahlene Muskatnuss, 2 Eier und 2 Prisen Salz für den Teig, dazu kommen 750g Puderzucker und 3 Eiweiß für den Guss sowie kleine Schoko- oder Fruchtgummibonbons zum Verzieren.

Zeit

ca. 3 Stunden + Zeit zum Ruhenlassen und Auskühlen des Teiges (eine Nacht) sowie zum Aushärten des Zuckergusses

So wird's gemacht

Die Butter oder Margarine wird zusammen mit dem Zucker und dem Honig in einem Topf auf dem Herd erwärmt, bis sich eine einheitliche, flüssige Masse ergibt. Diese auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Währenddessen wird das Mehl mit den restlichen Zutaten vermengt. Nun alles miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger, dunkler Teig entsteht. Dieser sollte in Folie eingewickelt möglichst über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Das Warten auf den Teig kann ein wenig mit dem Ausschneiden der Vorlagen für die Hausteile verkürzt werden.

Nun den ausgekühlten Teig portionsweise ca. 5mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die beiden Seitenwände, Vorder- und Rückwand sowie die Dachteile ausschneiden.

Hierzu kann die jeweilige Papiervorlage einfach direkt auf den Teig gelegt und dann vorsichtig mit einem scharfen Messer oder einem Teigrad drum herum geschnitten werden.

Für die Bodenplatte wird einfach der Restteig erst zu einer Kugel geformt und dann in beliebiger Form ausgerollt. Wichtig ist dabei lediglich, dass der Grundriss des Hauses Platz findet (Tipp: passt die Schablone für die Seitenwände doppelt auf das Teigstück, sollte der Platz ausreichen).

Die einzelnen Teigteile nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für etwa 15 Minuten im 180° warmen Ofen backen. Während der ersten Backlage bietet sich die Zeit an, um einen dünnflüssigen Zuckerguss aus ca. 150g Puderzucker und etwas Wasser herzustellen.

Mit diesem sollen die einzelnen Hausteile bepinselt werden, sobald sie aus dem Ofen kommen, also solange sie noch warm sind. Dadurch ergibt sich ein zarter Glanz auf den Wänden und dem Dach, der später besonders gut zur aufwendigen Zuckerwerkverzierung passt.

Sind alle Teile abgebacken, wird es Zeit für den dicken Zuckerguss, der die Wände aneinanderkleben und auch das Zuckerwerk halten soll. Dazu müssen zuerst drei Eier getrennt und die drei Eiweiße mit einer Gabel oder einem Schneebesen leicht aufgeschlagen werden.

Nach und nach kommt nun der restliche Puderzucker zum Eiweiß, bis sich eine zähflüssige, weiße Masse ergibt. Diese einfach in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen (ersatzweise tut es auch ein Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke).

Nun sind fleißige Helferhände gefragt, denn nach und nach werden erst die Wände des Häuschens mit dem Zuckerguss auf der Bodenplatte befestigt und dann das zweiteilige Dach aufgesetzt. Bei jedem neuen Klebeschritt sollte der Guss die Chance bekommen, ein wenig anzutrocknen, dies gilt besonders für das Aufsetzen des Daches. Eine gute Gelegenheit, sich geduldig im Halten zu üben und dem fleißigen Mithelfer eine schöne Geschichte zu erzählen.

Steht das Haus sicher auf seiner Teigplatte, darf munteres Dekorieren beginnen. Hierzu wird an jede Stelle, die verziert werden soll, ein dicker Tropfen Zuckerguss platziert. Rasch ein Bonbon darauf setzen und leicht andrücken, schon ist die nächste Stelle an der Reihe. Im Nu wird aus dem simplen Lebkuchenhaus ein buntes Hexenhäuschen. Und wenn noch Naschwerk über ist, wird daraus im Handumdrehen ein kleiner Zaun rund ums Häuschen gesetzt. Schon ist die Süßigkeitenreserve für die kalte Jahreszeit fertig und lädt zum Staunen und Naschen ein. Um das Hexenhäuschen transportabler zu machen, kann es auf ein großes Stück Pappe gesetzt werden. Und soll es noch winterlicher Aussehen, sieben Sie einfach ein wenig Puderzucker darüber.

Anmerkung für die Eltern

Bleibt nach dem Ausschneiden der einzelnen Hausteile sowie dem Ausrollen der Bodenplatte noch Lebkuchenteig über, lassen sich daraus hervorragend kleine Lebkuchenherzen ausstechen. Diese ebenfalls bei 180° für 10-15 Minuten im Ofen backen, auskühlen lassen und dann durch erwärmtes Fruchtgelee ziehen. Wieder abkühlen lassen und dann mit in einem Wasserbad flüssig gemachter Kuvertüre überziehen. Schon ist eine edle Lebkuchenergänzung für den Keksteller oder ein süßer Leckerbissen als Pausenbrotergänzung fertig.

