

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Lebkuchenhaus

Zutaten für 1 Lebkuchenhaus:

600 g	Weizenmehl
250 g	Honig
250 g	brauner Zucker
100 g	Butter
1	Ei
1 EL	Kakao
1 EL	Natron
4 TL	Lebkuchengewürz
	Süßigkeiten und Puderzucker zum Bestäuben

Die Bauteile können
auch vor dem Backen zu-
rechtgeschnitten werden. Leb-
kuchenhaus offen stehen lassen,
damit es weicher wird.

Zuckerguss:

1	Eiweiß, steifgeschlagen, verquirlt mit
200 g	Puderzucker (weilerschlagen und einrieseln lassen)

Zubereitung:

- 1 Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Natron in 2 EL Wasser auflösen und zugeben. Das Ei mit dem Schneebesen unter die Honigmasse rühren.
- 2 Honigmasse und Mehlmischung zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 12 Stunden in den Kühlschrank legen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Teig halbieren und kneten, damit er weich wird. Eine Hälfte des Teiges in Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 175°C (Ober-/Unterhitze) backen. Ebenso verfahren mit der zweiten Hälfte des Teigs auf dem zweiten Backblech.
- 4 Schablonen aus Karton – Dachschrägen und Giebel: 4 Rechtecke je 16 × 14 cm. Zwei der Rechtecke an der längeren Seite abschrägen, um später die Dachschrägen aufzusetzen. Seitenwände: 2 Streifen je 12 × 5 cm. Bauteile und eine Bodenplatte ausschneiden, solange der Lebkuchen warm ist. Mit Zuckerguss zusammensetzen und nach Belieben mit Zuckerguss und Süßigkeiten verzieren.

