Nah&Frisch

www.nah&frisch.at Professional

Lebkuchenhaus

Kuchen & Gebäck Österreichisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Waldhonig, Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und auf niedriger Stufe unter Rühren erhitzen. Das Ganze so lange rühren, bis alles flüssig geworden ist. Honig-Butter-Mischung vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Ei mit der Zitronenschale, Roggenmehl, Backpulver, Kakaopulver, Kardamom, Muskatnuss und Zimt in einer Schüssel vermischen.

Honig-Butter-Mischung hinzugeben und mit Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie geben und im Kühlschrank mind. 3 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen.

Teig mind. 30 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend den Teig auf einer bemehlte Arbeitsfläche ausrollen und mittels der vorgezeichneten Kartonformen zuschneiden.* Aus den Teigresten kann man Sterne und Tannenbäume ausstechen und diese später für die Dekoration verwenden.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Lebkuchenausschnitte auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 15 Minuten an einen kühlen Ort stellen und in drei Durchgängen für 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend auskühlen lassen.

Dekoration: Für die Zuckerglasur Eier trennen und Eischnee mit einer Prise Salz steif schlagen, Staubzucker nach und nach hineinsieben. Wichtig ist, dass der Zuckerguss fest genug ist. Am besten, man teilt die Menge durch drei und macht kleinere Portionen (jeweils 3 Eier mit 600 g Staubzucker). Zuckerguss anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Alle Hausteile liegend nach Belieben mit den Nüssen und dem Zuckerguss dekorieren. Das Dach nicht zu schwer dekorieren. Tannenbäume und Sterne ebenfalls dekorieren.

Boden auf einer transportablen und festen Arbeitsfläche platzieren und den ersten Zuckerguss so spritzen, dass die vordere Hauswand aufgestellt werden kann. Ränder der Vorderwand mit Zuckerguss bespritzen und nun die Seitenwände befestigen. Überall dort, wo die Hauswände fixiert werden müssen, einen Zuckerguss ziehen. So lange weitermachen, bis das Dach eingesetzt ist. Zwischenzeitlich immer wieder trocknen lassen und andrücken. Lebkuchenhaus nach Belieben mit übrigem Zuckerguss verzieren.

Maße für das Lebkuchenhaus (siehe Bild mit Größenmarkierung):

ZUTATEN

- FÜR DEN TEIG (OHNE BODEN):
- 250 g Waldhonig
- 180 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 40 ml Wasser
- Schale
- Zitrone
- 650 g Roggenmehl
- 20 g Kakao
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 EL Zimt
- FÜR DEN TEIG (BODEN):
- Die halbe Menge der oben genannten Zutaten – gleiche Zubereitung
- FÜR DIE ZUCKERGLASUR:
- 9 Eier
- 1 Prise Salz
- 1,8 kg Staubzucker
- FÜR DIE DEKORATION:
- kandierte Ingwerwürfel
- Cranberries
- blanchierte Mandeln,

- geschälte
- Pistazien
- Haselnüsse

• 1 Boden (sollte mind. 25 cm lang und breit sein, am besten etwas unförmig mit „Vorgarten“ für das Haus)

• 2 gleich große Platten für das Dach (22 x 16 cm)

• 2 gleich große Hausw.nde mit Fensterrahmen (19 x 12 cm; Fenster 5 x 3 cm)

• 2 etwas schmälere Hauswände für die Hausfront- und -hinterseite (17 cm breit, 12 cm hoch, 14 cm Dachschräge)

• Türrahmen (5 cm breit und 8 cm hoch mit Rundung)