# REZEPT FÜR LEBKUCHENHÄUSCHEN

## LEBKUCHENHÄUSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 1 Haus | 85 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit**

### Zutaten

**Für den Teig:**

- 500 g Honig
- 270 g SweetFamily Brauner Zucker
- 220 g Butter
- 2 Eier (M)
- 1 TL Zimt
- 5 TL Spekulatiusgewürz
- 1050 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten

**Zum Dekorieren:**

- 500 g SweetFamily Puderzucker
- 2 sehr frische Eiweiß

**Außerdem:**

- Schablonen für das Haus (siehe Tipp)

3492

## ZUBEREITUNG

| 366 | 4.8 | 68.8 | 7.5 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| 100 g | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Für den Teig Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Masse in einer Schüssel abkühlen lassen. Erst Butter, Eier, Zimt und Spekulatiusgewürz mit den Knethaken des Handmixers unterrühren, dann portionsweise die Mischung aus Mehl und Backpulver. Teig zugedeckt über Nacht kühl stellen.

2. Die Hälfte des Teiges auf einem mit Mehl bestäubten Stück Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen. Die Schablonen auflegen und mit einem Teigrädchen ausschneiden. Die Segmente fürs Knusperhaus mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober/Unterhitze (Umluft 160°C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Teigreste mit der zweiten Teighälfte verkneten, ausrollen, zweite Hälfte der Hausteile und nach Belieben noch einige Tannen als Deko ausschneiden. Genauso backen und abkühlen lassen.

3. 1-2 EL Puderzucker beiseite stellen. Sehr frisches Eiweiß und restlichen gesiebten Puderzucker zu einer dicken Glasur verrühren. Diese in eine Spritztüte füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Teile mit dem Zuckerguss zusammensetzen. Nahtstellen und Knusperhäuschen nach Belieben weiter mit dem Guss dekorieren. Gut trocknen lassen und mit beiseite gestelltem Puderzucker bestäuben.

**Tipps**: Die Schablone für das Lebkuchenhaus findest du hier zum Ausdrucken.

Verziere das Haus und die Bäumchen nach Belieben zusätzlich mit Süßigkeiten wie bunten Schokolinsen.