

Lebkuchen-Häuschen

1 Stück



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Honig
75 g Zuckerrübensirup
50 g Zucker
50 g Butter
1 Eigelb
1 ½ TL Lebkuchengewürz
2 EL Milch
350 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Natron

Glasur:

150 g Puderzucker
1 Stk. Eiweiss

Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix
250 g Zartbitterschokolade
etwa 75 g Mandeln, ganz, geschält
etwa 75 g Cashewnüsse

1 Vorbereiten:

Aus festem Papier Schablonen ausschneiden: Rechtecke 16.5 x 12.5cm und Dreieck 13 cm breit, 15 cm hoch, Tanne 14.5 cm hoch.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Honig, Zuckerrüben-Sirup, Zucker und Butter in einer Pfanne unter Rühren langsam erwärmen, bis Zucker und Fett geschmolzen sind. Die Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Eigelb, Lebkuchengewürz und Milch zugeben und mit dem Mixer auf höchster Stufe verrühren. Das Mehl und den Natron gut vermischen und 2/3 davon auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehl auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Folie verpackt während **ca. 30 Minuten** kalt stellen.

Den Teig ca. 1/2 cm dick auswallen. Mit Hilfe von den vorbereiteten Schablonen zwei Dreiecke, zwei Rechtecke, einen Tannenbaum ausschneiden. Dazu noch ca. 10 Dreiecke 2x2cm. Bei einem Dreieck ein Fenster und die Türe ausschneiden.

Die Teile nicht zu dicht beisammen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen während ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Glasur:

Den Puderzucker mit dem Eiweiss zusammen verrühren. Zuerst die Längskanten vom Vorderhaus und einer Dachhälfte dick mit Puderzuckermasse bestreichen, aneinandersetzen und verkleben. Dann die Rückwand ebenfalls an den Längskanten mit der Masse bestreichen und an der Dachhälfte festkleben. Den Tannenbaum seitlich an die Rückwand kleben. Zuletzt die Kanten der letzten Dachhälfte bestreichen, an Vorder- und Rückwand und Dachfläche zu einem Haus zusammensetzen. Tür ankleben, Puderzuckermasse trocknen lassen. Am besten **über Nacht**.

4 Garnitur:

Tannenbaum und Tür mit restlicher Glasur bestreichen und mit Dekor Perlen dekorieren. Die Zartbitterschokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen. Von den Mandeln und Cashewkerne je 25 Stück davon im Abstand von 3 cm auf Backpapier verteilen. Je ein Teelöffel Schokolade auf die Nusskerne geben. Die Schokolade fest werden lassen. Die kleinen Lebkuchendreiecke mit einem Teil der restlichen Schokolade am Dachfirm als Verzierung ankleben. Schokolierete Nusskerne mit Hilfe der geschmolzenen Schokolade auf den Dachflächen dekorativ anbringen. Die restlichen Nüsse in die Lücken kleben. Die Schokolade fest werden lassen und das Häuschen mit etwas Puderzucker bestäuben.