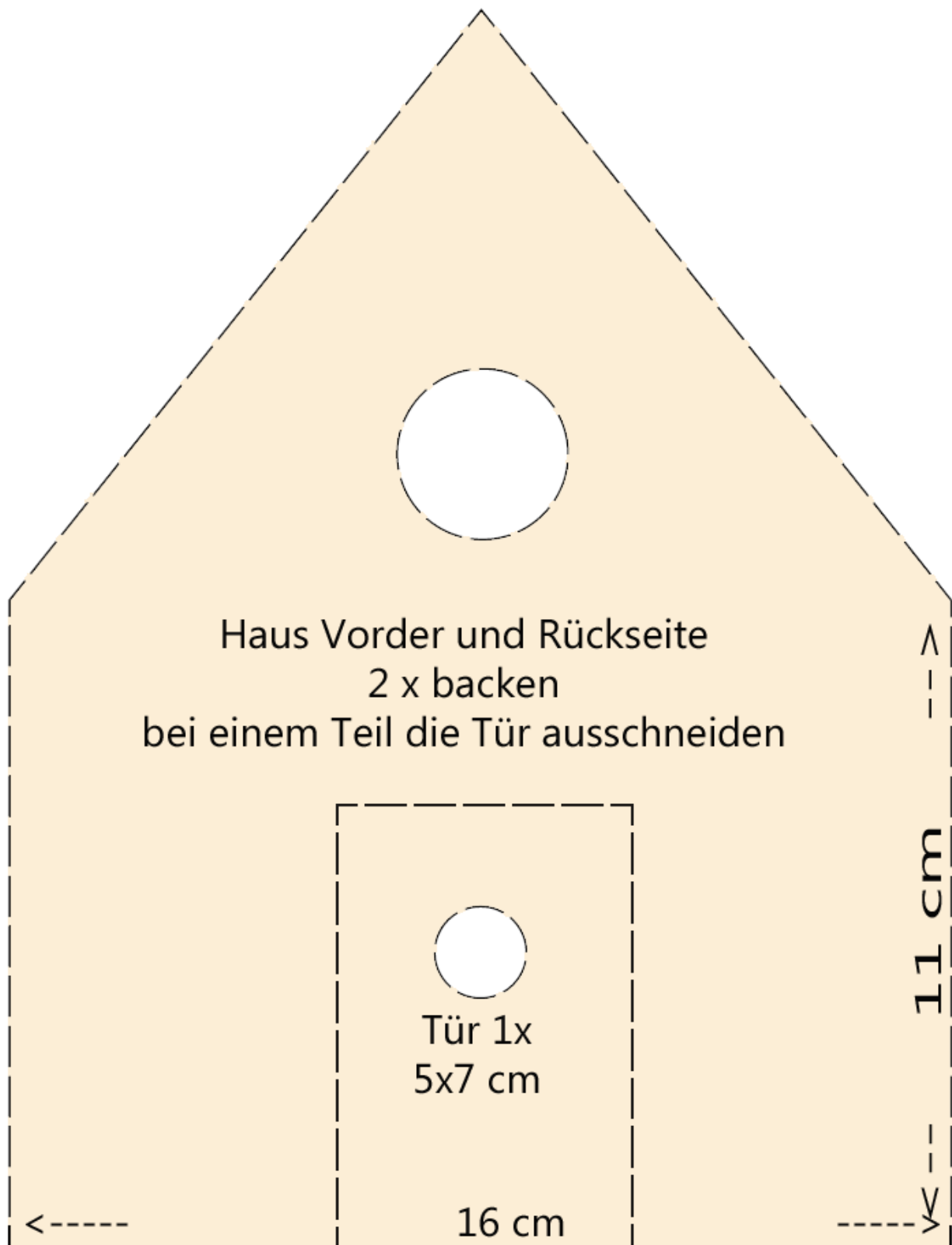
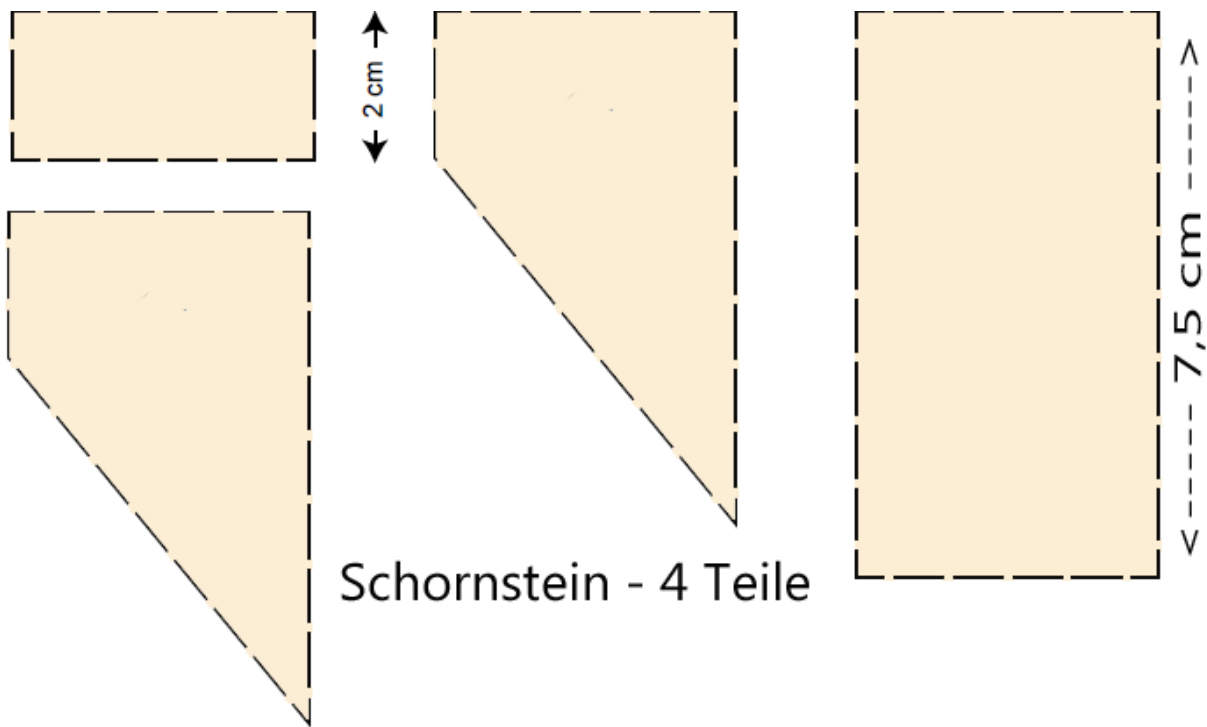
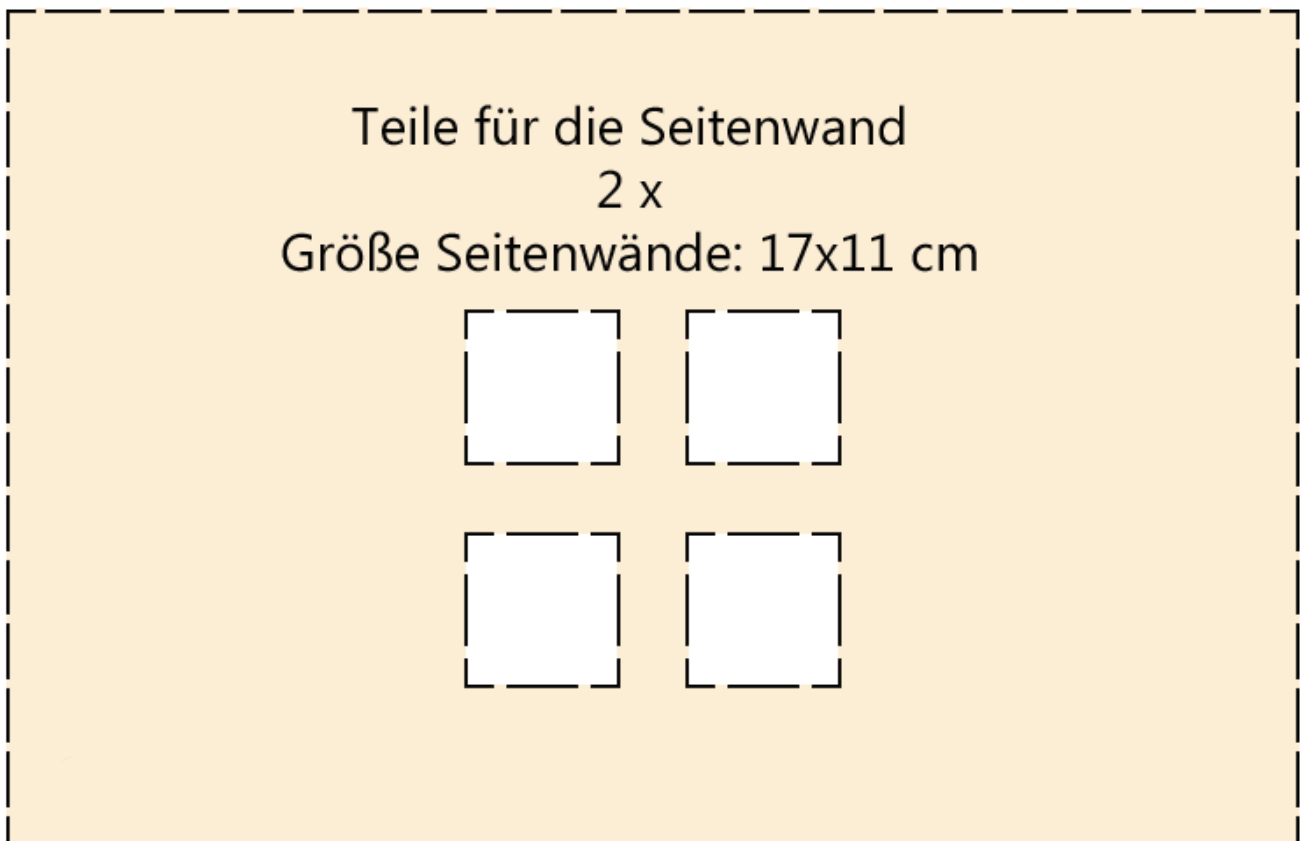


Lebkuchenhaus Schablone für das Rezept bei affenterz.de
Für ein Lebkuchenhaus brauchen wir nicht nur ein Rezept, sondern auch eine
Bauanleitung und vor allem die Backschablonen für die einzelnen Teile des Hauses.





Schornstein - 4 Teile



Affenterz.de
Lebkuchen-Bauschablone

Dach 16x23 Zentimeter
2x

Natürlich braucht man auch noch ein Fundament bzw. eine Grundplatte für das Lebkuchenhaus. Die sollte ca. ein DIN A4 groß sein. Aus den Resten kann man dann zusätzliche Kekse für Verzierungen ausstechen.

Und hier noch die Zutaten für das Lebkuchenhaus:

Zutaten für den Lebkuchenteig

250 Gramm Honig

150 Gramm Butter

250 Gramm brauner Zucker

- diese Zutaten auf dem Herd erwärmen, so dass der Zucker sich auflöst.

400 Gramm gemahlene Mandeln

400 Gramm Mehl

1 Teelöffel Zimtpulver

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Esslöffel Kakao (echter, kein instant)

1 Ei (Größe M)

Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Zutaten mit dem Ei vermengen und dann die flüssige Masse vom Herd mit der Küchenmaschine unterrühren.

Lebkuchenteig über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Etwas Mehl zum Ausrollen.

Ausrollen und mit Hilfe der Schablonen die Einzelteile ausstechen. 10 Minuten kalt stellen. Auf Backpapier backen.

Vorheizen. 180 Grad, Umluft, 30 bis 30 Minuten.

Zutaten für den Zuckerguss

500 Gramm Puderzucker

2 Eiweiß

5 Gramm Zitronensäure

Zutaten für die Verzierung

was eben gefällt

Die genaue Backanleitung für das Lebkuchenhaus gibt es hier:

<http://www.affenterz.de/rezepte/lebkuchenhaus/>