LEBKUCHENHAUS

4.2 bei 13 Bewertungen

2 h | 24 h | Heißluft | 170 Grad | 8 min



Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einer krümeligen Masse mixen, anschließend mit der Hand zu einem festen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Am nächsten Tag den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchenhausteile nach Vorlage (siehe Tipp) ausstechen bzw. ausschneiden. Diese mit einem Gemisch aus Ei und Milch bestreichen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für 8 Minuten backen.





3. Für die Zuckerglasur Eiklar und Staubzucker zu einer dicken Masse vermischen, in ein Frischhaltesackerl füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden.

4. Die Zuckerglasur an den Kanten der Lebkuchenteile auftragen und die Teile zusammensetzen. Anschließend die Häuser mit der Zuckerglasur verzieren.





Zutaten

FÜR 2 LEBKUCHENHÄUSER

TEIG

320 g	Roggenmehl 960
2	Eier
70 g	Honig
140 g	Staubzucker
8 g	Natron
3 g	Backkakao
3 g	Lebkuchengewürz
1 EL	Apfelmus

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
1	Schuss Milch

ZUCKERGLASUR

1	Eiklar
230 g	Staubzucker

Schnittvorlage zum Ausdrucken