

Rezept Lebkuchenhaus

(Reicht für drei Häuser)

Zutaten Lebkuchen:

- 1kg Honig
- 500g Zucker
- 500g Butter
- 2kg Mehl
- 100g Kakao
- 4-5 Esslöffel Lebkuchengewürz
- 20g Pottasche (Apotheke)
- 4 Eier



Zutaten Zuckerguss:

- 700g Puderzucker
- 3 Eiweiße
- Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung Teig:

- Honig, Butter und Zucker aufkochen und abkühlen lassen
- Mehl, Kakao und Gewürze vermischen
- Pottasche in 4Esslöffeln Wasser anrühren.
- Pottasche, Eier und Mehlmischung mit Honigmasse mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

AUCHTUNG: Pottasche wird beim Rühren heiß!!! Am besten keine Plastikschüssel nehmen!!!

- Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 15 Minuten kühl stellen
- In der Zeit den Backofen auf 200Grad vorheizen
- Teig dritteln und jedes Drittel ca. 1cm dick ausrollen
- Auf einem Backblech jeweils ca. 20 Minuten backen
- Auf dem noch warmen, gebackenem Teig Schablonen für Hausteile auflegen und mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider zuschneiden
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Zubereitung Zuckerguss:

- Puderzucker sieben
- Gesiebter Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft aufschlagen
Die Masse muss sehr fest sein und darf nicht zerlaufen. Im Zweifel etwas mehr Puderzucker benutzen. Sonst halten die Hauswände nicht. (Außerdem schmeckt es gut 😊) Wenn er zu fest ist, einfach einen Schluck Wasser dazu.