



## Lebkuchenhaus

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### Zutaten

1 Stück

600 g Mehl	250 g Brauner Zucker
250 g Honig	100 g weiche Butter
1 EL Pottasche	1 EL Lebkuchengewürz
1 EL Kakao	1 Ei
Zuckerguss:	2 Eiweiß
300 g Puderzucker	Lebensmittelfarbe
Spritzbeutel	Süßigkeiten zum Verzieren

### Zubereitung

#### Zubereitung

##### ZUBEREITUNG LEBKUCHENHAUS

1. Den Zucker mit Butter und Honig in einem Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Abkühlen lassen.
2. Mehl, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und zur Mehlmasse geben.
3. Das Ei unter die Honigmasse rühren und dann beide Massen mischen und zu einem Teig kneten.
4. Für mehrere Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank lagern.
5. Den Teig maximal ca. ½ cm dick ausrollen. Dann den Teig für 15 Minuten bei 175°C im heißen Ofen backen.
6. Die Wände aus dem warmen Teig ausschneiden.  
Die "Bausteine" für mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

##### ZUBEREITUNG ZUCKERGUSS

1. Eiweiß mit dem Puderzucker zu einer festen Masse aufschlagen.
2. Die Hälfte in einen Spritzbeutel füllen und damit die Wände zusammenkleben. Zur Hilfe kann mit Zahnstochern gearbeitet werden.  
Als Untergrund empfiehlt sich ein flaches Holzbrett.
3. Die andere Hälfte vom Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe einfärben und mit den Süßigkeiten zum Verzieren nutzen.

**Tip:** Für alle Anfänger gibt es auch tolle fertige Bausätze bei uns im Markt!