



# Hier und heute

## Hexenhaus aus Lebkuchenteig selbstgemacht

Theresa Knipschild zaubert ein Hexenhäuschen aus Lebkuchenteig – mit Honig und Gewürzen. Dazu serviert sie Dekoideen und die Schablonen für den Bau zum Ausdrucken.

### Das Rezept

von Konditormeisterin Theresa Knipschild für ein Lebkuchenhaus

#### Zutaten für den Lebkuchenteig

- 250 g Honig
- 175 g Butter
- 170 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 50 g Backkakaopulver
- 1/2 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 650 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 und etwas für die Arbeitsfläche

#### Zutaten für die Eiweißspritglasur

- 200 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

#### Zutaten für die Dekoration

- Geeignet sind zum Beispiel Schokolinsen, kleine Kekse, Fruchtgummi nach Bedarf, Salzstangen, Salzbrezel, Marshmallows, Puderzucker.

#### Zubereitung

Für den Teig Honig mit Zucker und Butter unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, die Masse soll nicht heiß sein. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Mehl mit Backkakao, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen. Zuerst das Ei zur Honigmasse geben, kurz vermischen, danach die Mehlmischung zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen. **Tipp:** Am besten über Nacht kaltstellen, so können sich alle Aromen im Teig voll entwickeln.

#### Vorlage für das Lebkuchenhaus

Am einfachsten lassen sich die Elemente für das Lebkuchenhaus mit einer Schablone zuschneiden. Dieses Haus besteht aus einer Bodenplatte, zwei Dachschrägen (die auch als Seiten dienen) und jeweils einer Vorder- und Rückseite. Die Vorderseite sieht ein rundes Fenster und eine Tür vor. Wer mag, kann ebenfalls eine Tür und einen Schornstein ausschneiden und an das Haus setzen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Arbeitsfläche wieder mehlieren und den Teig mit einem Rollholz circa 0,8 bis einen Zentimeter dick ausrollen. Nicht zu dünn, sonst bricht er beim Zusammensetzen leicht. Die ausgedruckten und zurechtgeschnittenen Schablonen auf den Teig legen und die Teile entsprechend ausschneiden. Aus dem restlichen Teig, wenn gewünscht, verschiedene kleine Motive, z. B. Herzen oder Sterne ausstechen und damit später das Lebkuchenhaus dekorieren.



# Hier und heute

Die Teigteile auf ein bis zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und circa 20 Minuten backen. Die Backzeit hängt vom Backofen ab, die Teile sollten durchgebacken sein. Vor dem Zusammensetzen komplett auskühlen lassen.

Restlichen Teig wieder ausrollen und z.B. für Gebäck (siehe unten) verwenden.

Für die Spritzglasur das Eiklar mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, damit ein fester Guss entsteht. Ist der Guss zu fest, tröpfchenweise Wasser zugeben. Den Guss in einen Einweg-Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen und auftragen, alternativ eignet sich ein Frischhaltebeutel mit einer kleinen geschnittenen Öffnung. Den restlichen Guss in einer Schüssel mit einem feuchtem Tuch abdecken. Die Hausteile damit zusammensetzen. Am besten beginnt man mit der Hinterseite. Dafür viel Guss aufspritzen und die Hausteile kurz zusammenhalten, damit er antrocknet und das Haus stabil ist.

**Tipp:** Wenn möglich, eine helfende Hand hinzubitten, sonst, z. B. Espressotassen, kleine Tassen oder Gläser als Standhilfen verwenden.

Grundsätzlich kann das Lebkuchenhaus mit allem verziert werden, was gefällt. Es eignen sich Schokolinsen, kleine Kekse, Fruchtgummi, Salzstangen, Salzbrezeln, Marshmallows, Puderzucker. Einfach einen Klecks Eiweißspritzglasur auf die Rückseite der Süßigkeit setzen und so ans Haus oder auf die Bodenplatte kleben.

**Tipp:** Wer nur Lebkuchen backen möchte, rollt den Teig wie oben beschrieben aus und sticht die Plätzchen mit Lieblingsförmchen aus. Alternativ mit einem Messer klassische Rechtecke schneiden. Dann backen wie oben beschrieben.

## **Selbstgemachtes Lebkuchengewürz von Theresa Knipschild**

### **Zutaten**

- 20 g Zimt
- 15 g Muskatnuss 15 g Nelke
- 5 g Kardamom
- 5 g Pfeffer
- 2 Sternanis

### **Zubereitung**

Gewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten. So geben die ätherischen Öle mehr Aromen ab. Dann in einem Mörser oder Zerkleinerer fein mahlen.