



## Kreativer Adventsspaß

# DIY LEBKUCHENHAUS

1. Honig, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Zutaten unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die Masse abkühlen lassen und anschließend Eier, Salz, Zimt, Lebkuchengewürz und Kakao einrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und in den Teig sieben. Nun alles mit den Händen verkneten und den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig mit viel Mehl ausrollen, bis er ca. 7 mm dick ist. 1 Bodenplatte, 4 Seitenwände, 2 Platten für das Dach und 4 kleine Rechtecke für den Schornstein ausschneiden. Fenster und Türen aus den jeweiligen Teilen freischneiden. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teile ca. 15 Minuten backen. Den Lebkuchen sehr gut auskühlen lassen und für mindestens 7 Tage aushärten lassen.
4. Für das Dekorieren und Zusammensetzen des Hauses Eiweiß mit Puderzucker vermengen, bis eine dicke Masse entsteht. Dann die einzelnen Teile nach Belieben verzieren und anschließend zusammenkleben.

**Wichtig:** Am besten funktioniert das Dekorieren vor dem Zusammenkleben!

### Das wird benötigt:

#### Für den Lebkuchenteig

500 g Honig  
4 EL Kakao  
370 g Zucker  
3 Eier  
230 g Butter  
3 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 TL Zimt

3 TL Lebkuchengewürz  
1 kg Mehl  
1 Prise Salz

#### Für den Zuckerguss

2-3 Eiweiß (Größe L)  
600 g Puderzucker

#### Für die Dekoration

kleine Salzbrezeln  
Mini-Butter-Spekulatius

bunte Schokolinsen  
Schokokränze  
Mini-Marshmallows  
bunte Zuckerperlen  
bunte Zuckersterne  
ganze Mandeln, geschält  
Fruchtbären



**GCP**

Bei uns in guten Wänden.