

## Unterrichtsmaterial 8 Backen eines Lebkuchenhauses

**Maße des Lebkuchenhauses:** 15 (Breite) x 22 (Tiefe) x 20 (Höhe) Zentimeter



Benötigt werden:  
300 g Honig  
75 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
50 g weiche Butter  
600 g Mehl  
3 EL Kakaopulver  
1 TL Lebkuchengewürz  
3 gestr. TL Backpulver  
100 g Sahne  
Für den Zuckerguss:  
200 g Puderzucker  
1 Eiweiß

### Für die Dekoration:

Schokolinsen  
Schokoplätzchen mit Liebesperlen  
Zuckersternchen  
Liebesperlen in Gold und Silber

Der Backofen muss auf 200°C vorgeheizt werden.

Honig, Zucker, Vanillezucker und Ei in einer Schüssel gut verrühren. Die weiche Butter zufügen. Mehl mit Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und mit der Honigmasse zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei nach und nach 4 EL Wasser zugeben.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Schablonen für die Bauteile auf den Teig legen und mit einem Messer rundherum ausschneiden.

Die Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen.

Danach herausnehmen, mit der Sahne bepinseln und vollständig auskühlen lassen. Für den Zuckerguss den Puderzucker sieben und nach und nach so viel Eiweiß zugeben, bis eine dicke Paste entsteht. Diese in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.



Zuerst die Giebelteile mit Zuckerguss auf die Bodenplatte kleben und einige Minuten vorsichtig andrücken, bis der Zuckerguss angetrocknet ist. Dann die Giebelflächen aufkleben.

Den Zuckerguss als Eiszapfen auf die Kanten setzen. Dann Dach, Giebelflächen und Bodenplatte nach Herzenslust dekorieren. Dabei den Zuckerguss zum Ankleben benutzen und trocknen lassen.

Das Lebkuchenhaus auf dem Foto (oben) besteht aus Lebkuchen-Platten mit den folgenden Maßen:

Boden: 15 x 22 Zentimeter

Dach: zwei Rechtecke, je 18 x 20 Zentimeter

Giebel: zwei Dreiecke, je 15 x 18 Zentimeter mit Ausschnitten für Fenster und Tür