

So backt man ein **Lebkuchenhaus**



<https://youtu.be/xaYLb7sCUi8>

Disney

**Familie ist das
schönste Geschenk**

Lebkuchenhaus inspiriert vom Disney Weihnachts-Spot 2021

Zutaten:

- 375g ungesalzene Butter
- 150g dunkler brauner Zucker
- 150g heller brauner Zucker
- 150g Zuckerrübensirup
- 900g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 4 TL gemahlener Ingwer
- 2 TL Lebkuchengewürze (Zimt, Muskatnuss, Piment)
- 10 zuckerfreie harte Süßigkeiten

Zur Dekoration:

- Runde Tortenplatte mit 30cm Durchmesser
- 700g Royal Icing
- Weiße Streusel
- 50g gefriergetrocknete Cranberrys
- Optional: Batteriebetriebene Lichterkette

Rezept:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Butter, Zucker und Zuckerrübensirup in einen Topf geben. Bei geringer Hitze rühren, bis die Zutaten geschmolzen sind.

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver und den Lebkuchengewürzen in eine große Rührschüssel geben. Die geschmolzene Butter-Zucker-Mischung hinzugeben und verrühren, bis alle Zutaten vermengt sind.

Wenn der Teig kalt genug ist, um damit zu arbeiten mit den Händen zu einem festen Teig kneten. Den Teig in 4x 400g schwere Stücke aufteilen und den Rest beiseitelegen.

Jedes der vier Teigteile zwischen Backpapierstücken ausrollen, bis der Teig noch ungefähr 0,75cm dick ist.

Die Lebkuchenhaus-Vorlage ausdrucken und alle Teile ausschneiden. Anschließend mithilfe dieser Formen den Lebkuchen zuschneiden.

Tipp: Ein Lineal anlegen und daran entlangschneiden, um genaue Linien ziehen zu können.

Die Fenster ausschneiden und herausnehmen. Die Tür ausschneiden und beiseitelegen.

Die Tür wird mit den anderen Teilen zusammen gebacken.

Den Rest des Teiges nutzen, um daraus den Schornstein und den Micky Maus Shape auszuschneiden.

Den verbliebenen Teig noch einmal zusammenkneten und wieder ausrollen und daraus eine Lebkuchen-Familie auszuschneiden, die in dem Haus wohnt.

Die harten Süßigkeiten (z.B. Bonbons) auspacken und in eine Gefriertüte geben. Mit einem Teigroller zu einem groben Puder zerschlagen.

Die Lebkuchenstücke mit Fenstern für 7-8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, falls der Lebkuchen sich stark ausgedehnt hat, können die Fenster wieder mit einem Messer zurechtgeschnitten werden.

Eine großzügige Menge des Bonbon-Puders in die Fenster streuen. Die Stücke wieder in den Ofen geben und für weitere 3-4 Minuten backen, bis die Bonbons zerschmolzen sind.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

Die übrigen Lebkuchenstücke für 10-12 Minuten backen, anschließend alles abkühlen lassen.

Wenn der Lebkuchen komplett abgekühlt ist, 400g des Royal Icings nach Packungsanweisung zubereiten. Das Icing sollte fest genug sein, um es mit einer Spritztüte zu verarbeiten.

Das Icing in eine Spritztüte mit kleiner, runder Spitze geben.

Die Lebkuchenstücke und Lebkuchen-Familie mit dem Icing dekorieren. Die Stücke anschließend komplett trocknen lassen. Dies kann mehrere Stunden dauern.

Wenn das Icing komplett getrocknet ist, kann das Haus zusammengebaut werden.

Dafür das restliche Royal Icing zubereiten.

Eine dicke Schicht des Icings mit einer Spachtel auf die Tortenplatte geben, dabei ein Rechteck in der Mitte für das Haus freilassen.

Das übrige Icing wieder in eine Spritztüte geben und damit das Icing auf die Kanten der Hauswände geben und die Hauswände zusammendrücken, so dass sie auf die Tortenplatte gestellt werden können.

Die Tür in einem Winkel an das Haus anbringen. Die weißen Streusel um das Haus herumstreuen. Für ein bis zwei Stunden trocknen lassen.

Wenn alle Wände komplett getrocknet sind, kann die Lichterkette optional in das Haus gelegt werden, wobei der Schalter in der Nähe der Tür platziert werden sollte.

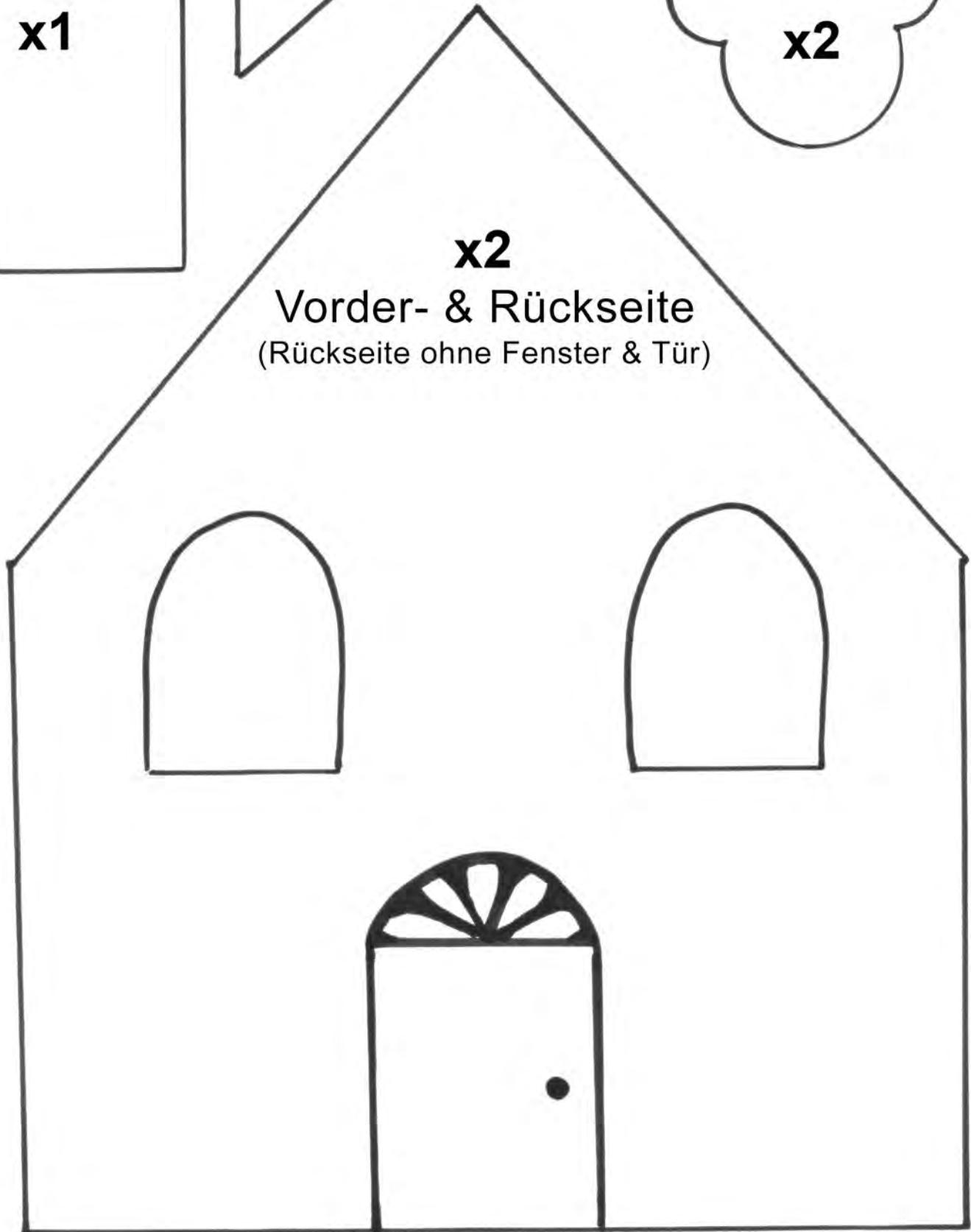
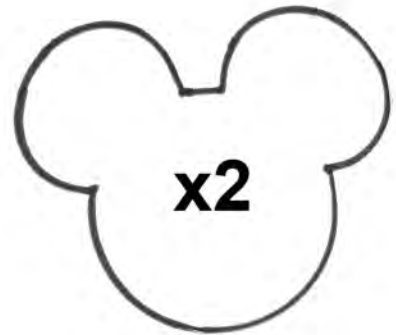
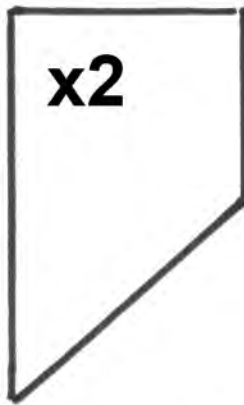
Anschließend das Dach des Hauses mit Icing an den Hauswänden befestigen.

Das Dach mit den gefriergetrockneten Cranberrys dekorieren.

Das Haus mit der Lebkuchenfamilie dekorieren und die Lichter im Haus anschalten.

Fertig!

Schornstein



x2
Vorder- & Rückseite
(Rückseite ohne Fenster & Tür)

x2
Dachplatte

x2
Seitenwand

