

Lebkuchenhaus



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohrzucker	40 Dekagramm
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	4 Messerspitze(n)
Lebkuchengewürz	1 Pkg.
Bienenhonig	12 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	60 Dekagramm
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Nüsse	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mehl, Rohrzucker, Natron, Lebkuchengewürz und Honig gut vermischen, fest durchkneten und den Teig 12 Stunden kühl rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und folgende Formen ausschneiden:

2 Rechtecke mit 12x9 cm (als Seitenteile), 2 Rechtecke mit 14x9 cm (als Dachteile) und 2 Vorder-/Rückseitenstücke mit 16x10cm.

Die Stücke auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Nüssen und Ähnlichem belegen.

An folgenden Stellen Löcher stechen:

Seitenteile und Vorder-/Rückseitenstücke: an allen Ecken, 2 cm vom Rand entfernt (da der Lebkuchen beim Zusammenbinden sonst zerbrechen kann).

Dachteile: Jeweils an einer Längsseite zwei Löcher, 2 cm vom Rand entfernt.

Vor dem Backen müssen die Teigteile mit Milch bestreichen werden.

Backen bei 200-220 Grad Celsius - 2 Schiene von unten, bis sie schön aufgegangen sind.

Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Nun die Seiten- und Vorder-/Hinterteile mit einem Geschenksband miteinander verbinden. Die beiden Dachteile werden ebenfalls befestigt, mit dem Band aneinander geknüpft und auf das Haus

gesetzt.

Der Lebkuchen kann hart sein und wird erst nach einigen Tagen wieder weich.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1001-Lebkuchenhaus.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at