

Lebkuchenhaus-Leporello

Zutaten

100 g Rohrohrzucker
100 g Butter
115 g Honig
80 g Zuckerrübensirup
1 Prise Salz
1 El Lebkuchengewürz
1 TL Orangenzucker
35 g Apfelbrei
450 g Dinkelmehl Typ 630
10 g Weinsteinpulver

Für das Royal Icing

1 Eiweiß
250 g Puderzucker
Zitronensaft bei Bedarf



Zubereitung

1. Zucker, Butter, Honig, Zuckerrübensirup, Salz, Orangenzucker und Lebkuchengewürz in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Auskühlen lassen.
2. Die Mischung mit dem Apfelbrei verrühren.
3. Mehl und Weinsteinpulver mischen und mit der Honigmischung verkneten. In ein Bienenwachstuch wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig kann auch gut 2-3 Tage im Kühlschrank bleiben, wenn ihr es zeitlich nicht schafft)
4. Die Schablonen auf festeres Papier drucken und ausschneiden.
5. Teig ca. 5 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Schablonen auflegen. Mit einem scharfen Messer ausschneiden.
6. Mit einer Tülle jeweils 2 Löcher an den Seiten ausstechen, hier werden die Häuser später zusammengebunden.
7. Die Häuser auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 – 12 Minuten backen.
8. Aus dem Ofen nehmen. Evtl. die Löcher nochmal etwas mein Schaschlikspieß vergrößern und vollständig abkühlen lassen.



Küchentraum & *Purzelbaum*

Royal Icing

1. Das Eiweiß steif schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.
2. Sollte der Guss zu dick sein, etwas Zitronensaft zufügen. Aber vorsichtig, der Guss darf nicht zu flüssig werden, da er sonst verläuft. Ihr müsst damit eine dünne Linie ziehen können.
3. Das Icing in eine Spritzflasche mit dünner Tülle füllen. Bis zur Verwendung luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Dekoration

Nun könnt ihr die Häuser nach Herzenslust verzieren. Ihr könnt sie mit Fenstern, Zahlen etc. dekorieren. Und wer nicht ganz auf die süßen Leckereien eines typischen Lebkuchenhauses verzichten möchte, kann natürlich auch ein paar Kleinigkeiten aufkleben. Aber Vorsicht, sie dürfen nicht zu schwer sein.

Das Icing nun fest werden lassen. Häuser mit weißen Satinbändern zusammenbinden. Ich habe festgestellt, sie stehen am stabilsten, wenn ihr die Bänder über Kreuz einfädelt.