

Lebkuchenhaus – ein Riesen Spaß für Klein und Groß

„Knusper, knusper, knäuschen, wer knuspert an meinem Häuschen...“, das sagt die böse Hexe aus dem berühmten grimmischen Märchen „Hänsel und Gretel“. Aus diesem eigentlich grausamen, aber doch beliebten Märchen entwickelte sich dann erstaunlicherweise die Tradition des Lebkuchenhauses. Ebenso wie das Märchen ist auch das Lebkuchenhaus eng mit der Weihnachtszeit verbunden. Denn Lebkuchen gab es schon im frühen Mittelalter. Dieser wurde von Nonnen hergestellt und zunächst als „Pfefferkuchen“ bezeichnet.

Die Tradition, Lebkuchenhäuser zu backen, wurde von Generation zu Generation weitergegeben, so wie es auch bei Herrn Halbach der Fall ist. Sein Vater backte schon in seiner Kindheit für ihn, so wie er es jetzt für seine Kinder tut. Am meisten Spaß macht ihm das Backen der Lebkuchenplatten, wofür er normalerweise zwei Stunden braucht. Außerdem das Verziern, für das er sich mit seiner Frau Zeit einen ganzen Abend nimmt: „Wir haben immer alle möglichen Bonbons daliegen und legen einfach los“. Er baut jedes Jahr ein Lebkuchenhaus, nach dem gleichen Prinzip wie seine Familie es tat. Man könnte denken, dass Herr Halbach seine Liebe zur Mathematik mit dem Lebkuchenhausbacken verbindet, das ist jedoch nicht der Fall, sondern er stellt die Lebkuchenhäuser einfach zum Vergnügen her.



*Lebkuchenhaus aus halbachscher Produktion
(Danke für die Bereitstellung der Fotos!)*

Rezept

ARBEITSZEIT	65 MIN.
BACKEN	20 MIN.
RUHEN	8 STDN. 30 MIN.
NIVEAU	MITTEL

FÜR DEN TEIG

250 g Honig
175 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
40 ml Wasser
1 Ei
1 TL Zitronenschale
4 EL Kakaopulver
650 g Mehl
1 Prise Nelke
1 Prise Kardamom
15g Zimt
1 Prise Muskatnuss



FÜR ZUCKERGUSS & DEKO

3 Eiweiß
600g Puderzucker
Einige Schokolinsen und Süßigkeiten zum Dekorieren

1.Schritt

Am Vortag: Honig, Butter, Zucker und Vanillezucker mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Unter durchgehendem Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Danach kurz abkühlen lassen. In einer zweiten großen Schüssel das Ei verquirlen. Zitronenschale, Kakaopulver, Mehl und die Gewürze (Zimt, Kardamom, Nelke und Muskatnuss) hinzugeben und alles miteinander vermischen. Mit der Honig-Butter-Mischung zu einem Teig verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig, eingewickelt in Frischhaltefolie, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Eine Schablone für die Wände und das Dach ausdrucken und ausschneiden. Die Zuschnitte werden am nächsten Tag gebraucht.

2.Schritt

Jetzt den Teig etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit den Händen ein kleines Stück vom Teig nehmen, kurz kneten und dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche flach ausrollen. Nun die Schablone vom Vortag auf den Teig legen. Mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf ein Blech legen. Die Bleche für 15 min in den Kühlschrank stellen, damit der Teig seine Form behält. Aus dem Rest des Teiges nun eine Unterlage für das Haus ausschneiden. Dieser Teil wird ebenfalls gebacken. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen und die Teigstücke 15-20 min backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.

3. Schritt

Zum Zusammenbauen den Zuckerguss vorbereiten. Dafür drei Eiweiß steif schlagen und langsam den Puderzucker hinzugeben. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Die Hälfte des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Den Untergrund für das Haus bereitlegen. Die Ränder der Seitenwände mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand an den Boden drücken und kurze Zeit so halten, damit der Zuckerguss etwas antrocknet. Zum Stabilisieren kann man auch nach dem Andrücken der Wand auf beiden Seiten eine weitere Linie mit Zuckerguss ziehen. So bleibt die Wand besser stehen. Dann sofort die Ränder der Vorderwand des Hauses mit Zuckerguss bespritzen und an die Seitenwand andrücken. So weiterhin vorgehen. Zum Schluss beide Dachteile sowie die Eingangstür mit Zuckerguss am Haus befestigen. Jetzt kann mit der Verzierung des Hauses begonnen werden.



Über Generation vererbte Lebkuchenhausvorlage

4.Schritt

Mit dem Zuckerguss kleine Tropfen auf das Dach geben und mit beliebigen Verzierungen dekorieren. Den restlichen Zuckerguss mit 1EL Wasser flüssiger machen. Wieder in einen Spritzbeutel geben, dieses Mal ohne Spritztülle. Den Beutel vorne anschneiden, sodass ein kleines Loch entsteht. So kann man das Haus mit Schnee und Eiszapfen schmücken.

Unsere Tipps

Wenn Sie den Lebkuchenteig nicht so süß mögen, mischen Sie einfach ein paar Zitronenspritzer drunter.

Sie können das Haus innerhalb der ersten Woche noch gut essen. Dann härten die Deko und der Lebkuchen allerdings aus. Wenn Sie es dennoch später essen möchten, können Sie es in eine große Dose stellen und einige Apfelschnitze hinzugeben. Bewahren Sie das Haus ein paar Tage darin auf, doch sollten Sie die Apfelschnitze täglich wechseln. So wird der Lebkuchenteig wieder weicher.

Viel Freude beim Backen wünschen Kaja und Lia!