

ANLEITUNG FÜR TASHIS LEBKUCHENHÄUSCHEN

Tashi und Punja haben das Lebkuchenhäuschen an *vier Abenden* gebacken und gebaut.

Am *ersten Abend* wurde der Lebkuchenteig zubereitet und bis zum nächsten Abend abgedeckt in der Schüssel ruhen gelassen.

Am *zweiten Abend* wurde der Teig in vier Teile aufgeteilt und ausgerollt und die zwei Rechtecke fürs Dach und die zwei Dreiecke für die Hausgiebel zurecht geschnitten und gebacken. Das Dach des Häuschens reicht dabei bis zum Boden. Tashi hatte hierfür die Teile zuerst einmal auf Pergamentpapier aufgezeichnet und ausgeschnitten. und aus den Teigresten noch zusätzliche Teile ausgestochen. An dem Abend wurde alles gebacken und auf einem Blech ausgelegt.

Am *dritten Abend* wurde das Haus mit Hilfe des Zuckerguss auf einer Holzplatte zusammengebaut. Damit die Teile nicht verrutschen, hat Tashi im Inneren des Hauses Kaffeetassen zum Stabilisieren hinein gestellt.

Am *vierten Abend* wurde das Häuschen verziert und ein kleiner Garten angelegt.

Zutaten fürs Lebkuchenhaus

TEIG: 600 g Bienenhonig, 1/8 Liter Wasser,
200 g Zitronat, 100 g Orangeat, 750 g Mehl, 20 g
Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 20 g Natron, Mehl zum
Ausrollen

ZUCKERGUSS: 2 Eiweiß, etwa 500 g Puderzucker

VERZIERUNG: Zuckerperlen, bunte Geleekringel,



Kokosmakronen, Lakritzschnecken, Gummibärchen, Fruchtbonbons, 300 g Kokosflocken für den Schnee. Außerdem: Watte für den Rauch aus dem Schornstein, kurze Zimtstangen als „Holzscheite“.

TEIG ZUBEREITEN: Bienenhonig und einen Achtelliter Wasser aufkochen und abkühlen lassen. (Eventuell Zitronat und Orangeat im Blitzhacker zerkleinern.)

Mehl, Zitronat, Orangeat, Lebkuchengewürz, Kakao und die Honigmischung in eine Schüssel geben. Natron in drei Esslöffel Wasser auflösen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Teig nochmals kräftig durchkneten.

ZUCKERGUSS ZUBEREITEN: Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker langsam einstreuen, dabei weiter schlagen. So viel Puderzucker zufügen, bis ein sehr dickflüssiger Guss entsteht.

HÄUSCHENTEILE HERSTELLEN: Den Teig in vier Teile aufteilen.

Ein Viertel vom Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 22 x 28 cm für das erste Dach ausrollen. Die Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Ein *weiteres Viertel* wie oben beschrieben zu einem Rechteck von 22 x 28 cm als zweite Dachplatte ausrollen, backen und abkühlen lassen.



Restlichen Teig 0,5 cm dick ausrollen und zwei Dreiecke als Giebel daraus ausschneiden: Zwei Seiten jedes Dreiecks sollten 22 cm lang sein, die dritte Seite 20 cm. Aus einem Giebel eine Tür ausschneiden. Die beiden Giebelplatten backen wie oben beschrieben.

Teigreste nochmals kräftig zusammenkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher etwa Tannen daraus ausstechen, außerdem Fensterläden, Schornsteinteile. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Falls man mehr Dekoration ums Haus haben möchte, etwas mehr Teig ansetzen.

Die Schornsteinteile mit Zuckerguss zusammenkleben und auf das Dach des Häuschens setzen. Fensterläden und Tür mit Guss verzieren und an das Häuschen kleben. Eventuell Eiszapfen mit einem Spritzbeutel Guss an die Dachkanten spritzen.

Süßigkeiten mit Zuckerguss an die Dachplatten und Giebelseiten kleben. Watte in den Schornstein stecken. Tannen mit Guss ums Haus befestigen (auf einer Holzplatte als Untergrund). Zimtstangen als Holzscheite vor das Häuschen legen. Eventuell einen Garten mit Fruchtbonbons anlegen. Zum Schluss über alles Kokosflocken als Schnee rieseln lassen.

