

Lebkuchenhäuschen

Du brauchst für die Häuschen:

- 2 EL Wasser
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Zuckerrübensirup
- 1 TL gemahlener Ingwer (Ingwerpulver)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 130 g Butter
- 375 g Mehl
- ½ TL Natron
- 1 frisches Eiweiß
- 230 g Puderzucker
- 1 EL gepresster Zitronensaft

Los geht's:

1. Gib das Wasser mit dem Zucker, dem Zuckerrübensirup und den Gewürzen in einen Topf und lasse alles unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Ziehe den Topf von der Herdplatte, gib die Butter stückchenweise zur Masse und rühre alles glatt.
2. Anschließend lässt Du den Teig auf Zimmertemperatur abkühlen. Siebe Mehl und Natron hinein und verknete alles zu einem klebrigen Teig. Wickle ihn in eine Frischhaltefolie und lasse ihn im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen.
3. Rolle den Teig ca. 3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und steche die Häuschenteile daraus aus. Lege die Teile auf ein Backblech und stelle das Blech nochmal für 30 Minuten kühl. Danach gibst Du das Blech in den Backofen und backst die Teilchen bei 180 Grad auf Ober-/Unterhitze ca. 8 bis 10 Minuten. Lasse alles abkühlen.
4. Für das Royal Icing rührst Du das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft cremig an und befüllst dann die Spritztüte damit.
5. Klebe die Lebkuchenteile für das Häuschen mit dem Royal Icing aneinander. Gib ein bisschen Icing auf die Dächer der Häuschen und beklebe sie mit den Raspeln, Glitzer Cubies und Herzen.

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Rassel perlglanz Blau und Gold
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot und Türkis
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot

Außerdem brauchst Du:

- Ausstecher für Plätzchen für ein kleines Lebkuchenhaus (ersatzweise gibt es Schablonen zum freien Download im Internet)
- Spritztüte mit kleiner Lochtülle



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach