



# Süßes Lebkuchenhaus mit bunter Dekoration



## Zutaten

### Für den Lebkuchen:

2 TL	Zimt
3 TL	Lebkuchengewürz
3	Eier
1 kg	Mehl
230 g	Butter
1 Prise	Salz
500 g	Honig
3 TL	Backpulver
4 EL	Kakao
1 Päckchen	Vanillezucker
370 g	Zucker

### Für den Zuckerguss:

600 g	Puderrucker
2-3	Eiweiß (Größe L)

### Für die Dekoration:

bunte Zuckerperlen  
bunte Zuckersterne  
bunte Schokolinsen  
ganze Mandeln, geschält  
Schokokränze  
Fruchtbären  
kleine Salzbrezeln  
Mini-Marshmallows  
Mini-Butter-Spekulatius

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 4 Std. + 1 Std. Ruhezeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 6057 kJ, 1446 kcal, 258 g Kohlenhydrate, 11,2 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 209 mg Cholesterin, 2,42 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Hast du schon immer davon geträumt mal dein eigenes Lebkuchenhaus zu bauen? Mit unserem Rezept für ein selbstgebackenes Lebkuchenhaus mit süßer Dekoration kannst du deinen Traum nun endlich erfüllen! Für unser einfaches Lebkuchenhaus musst du zuerst die verschiedenen Teile backen und für ein paar Tage aushärten lassen. Dann bereitest du das Royal Icing zu und dekorierst alles mit deinen Lieblingssüßigkeiten. Wir haben zum Beispiel Fruchtbären, Mini-Spekulatius und Mandeln genommen. Backe unser Lebkuchenhaus unbedingt einmal nach und dekoriere dein Haus nach deinen Vorlieben! Das Dekorieren macht wirklich super viel Spaß, probier's mal aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst gibst du den Honig, die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf und erhitzt es unter Rühren so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann abkühlen lassen und anschließend die Eier, das Salz, den Zimt, das Lebkuchengewürz und den Kakao einrühren.

### Step 2:

Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig sieben. Am Ende noch alles mit den Händen gut verkneten. Dann wickelst du den Teig in Frischhaltefolie und lässt den Teig im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ruhen.

### Step 3:

Anschließend rollst du den Teig auf etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ca. 7 mm dick aus und schneidest eine Bodenplatte, 4 Seitenwände und 4 kleine Rechtecke für den Schornstein aus. Dann die Fenster und Türen aus den jeweiligen Teilen freischneiden. Aus dem Rest des Teiges kannst du Mini-Lebkuchen machen. Den Backofen auf 170 Grad Ober- Unterhitze vorheizen und die Teile auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen legen und für ca. 15 Minuten backen. Den Lebkuchen sehr gut auskühlen lassen und vor dem Weiterverwenden für ein paar Tage aushärten lassen.

### Step 4:

Bevor du mit dem Zusammensetzen des Hauses beginnen kannst, musst du die Eiweiße mit dem Puderrucker mit Hilfe des Handrührgeräts vermengen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Damit kannst du nun das Haus zusammenkleben und mit der Deko nach deinem Geschmack verzieren.