



Zutaten:

Für den Teig:

500 g Honig
350 g Butter
400 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
80 ml Wasser
2 Eier
2 TL Zitronenschale
8 EL Kakaopulver
1.300 g Weizenmehl
2 Prisen Nelke
2 Prisen Kardamon
2 Prisen Muskatnuss
30 g Zimt

Für den Zuckerguss:

6 Eier
1.200 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
Lebensmittelfarbe

Sonstige Deko:

Schokodrops
kleine Goldsterne
mini Kekse mit Schokoglasur
Salzbrezeln
Blattgelatine (für die Fenster)

Rezept:

- Honig, Butter und den Zuckersorten mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Unter 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 hinzugeben und alles miteinander vermischen. Die Honig-Buttermischung hinzugeben und alles mehrere Minuten miteinander verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig am besten in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 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. Schablone ausdrücken, zuschneiden und auf den Teig legen. Mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf ein Blech legen. Bleche nochmal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (so geht der Lebkuchenteig nicht so schnell auf und behält seine Form bei). Den Rest des Teiges nochmal groß ausrollen und daraus die Unterlage für das Haus zurechtschneiden. Dieser Teil wird ebenfalls gebacken. Falls das Blech nicht in den Kühlschrank reingeht, lege die Teigstücke einfach auf mehrere Teller und platziere sie später erst auf dem Blech.
- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teigstücke aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.
- Zum Zusammenbauen den Zuckerguss vorbereiten. Dafür Eiweiß steif schlagen, währenddessen Puderzucker hineinrieseln lassen. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Die Hälfte des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
- Den Untergrund für das Haus bereitlegen. Mit der Seitenwand anfangen und den Rand davon mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand an den Boden drücken und kurze Zeit so halten, damit der Zuckerguss etwas antrocknet. Zum Sichern kannst du auch nach dem andrücken der Wand auch nochmal auf beiden Seiten eine 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 anlehnen. So weiterhin vorgehen. Zum Schluss beide Dachteile mit Zuckerguss am Haus befestigen.
- Jetzt können die Verzierungen beginnen.

Quelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/lebkuchenhaus-einfach-selbstgemacht?portions=2>

Fachgebiet:

Plastisches Gestalten - FB 15 Architektur - TU Darmstadt

Weihnachtsstehgreif - Lebkuchenhaus

Weihnachten auf der Fachwerkstraße

Nicolas Sebastian

Maßstab: 1:100

14.12.2022

"Ich bin der kleine Nikolaus, steh' leider nicht vor deinem Haus. Drum schick ich dir aus weiter Ferne eine Handvoll Zaubersterne! Frohe Weihnachten!"



Frohe Weihnachten und einen guten Appetit.

Zutaten:

Für den Teig:

500 g	Honig
350 g	Butter
400 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
80 ml	Wasser
2	Eier
2 TL	Zitronenschale
8 EL	Kakaopulver
1.300 g	Weizenmehl
2 Prisen	Nelke
2 Prisen	Kardamon
2 Prisen	Muskatnuss
30 g	Zimt

Für den Zuckerguss:

6	Eier
1.200 g	Puderrucker
etwas	Zitronensaft
	Lebensmittelfarbe

Sonstige Deko:

Schokodrops
kleine Goldsterne
mini Kekse mit Schokoglasur
Salzbrezeln
Blattgelatine (für die Fenster)

Rezept:

- Honig, Butter und den Zuckersorten mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Unter 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 hinzugeben und alles miteinander vermischen. Die Honig-Buttermischung hinzugeben und alles mehrere Minuten miteinander verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig am besten in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 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. Schablone ausdrucken, zuschneiden und auf den Teig legen. Mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf ein Blech legen. Bleche nochmal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (so geht der Lebkuchenteig nicht so schnell auf und behält seine Form bei). Den Rest des Teiges nochmal groß ausrollen und daraus die Unterlage für das Haus zurechtschneiden. Dieser Teil wird ebenfalls gebacken. Falls das Blech nicht in den Kühlschrank reingeh, lege die Teigstücke einfach auf mehrere Teller und platziere sie später erst auf dem Blech.
- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teigstücke aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.
- Zum Zusammenbauen den Zuckerguss vorbereiten. Dafür Eiweiß steif schlagen, währenddessen Puderzucker hineinrieseln lassen. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Die Hälfte des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
- Den Untergrund für das Haus bereitlegen. Mit der Seitenwand anfangen und den Rand davon mit Zuckerguss bespritzen. Die Wand an den Boden drücken und kurze Zeit so halten, damit der Zuckerguss etwas antrocknet. Zum Sichern kannst du auch nach dem andrücken der Wand auch nochmal auf beiden Seiten eine 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 anlehnen. So weiterhin vorgehen. Zum Schluss beide Dachteile mit Zuckerguss am Haus befestigen.
- Jetzt können die Verzierungen beginnen.