

Rezept: Lebkuchenhaus (Deutschland)

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu!

Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“
von Runa Birk ∞ Band 1: „Das Abenteuer zu Weihnachten“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über

Mindverse: <https://ai.mind-verse.de>

Stand: 26.10.2024



In der Elfengeschichte backt das Mädchen Marie aus Berlin mit ihrer Mutter ein Lebkuchenhaus. Sie ist gerade mit ihrer Oma vom Weihnachtsmarkt gekommen und hat dort Elfi und Zwölfi kennengelernt. Die beiden haben sich unsichtbar gemacht, damit Erwachsene sie nicht sehen können. Die Elfen schauen Marie beim Backen über die Schulter. Auch die freche Elfenfreundin Blau ist dabei und treibt ihren Spaß mit einer Tüte Mehl. Wenn du auch Lust hast, dieses Rezept in der Weihnachtszeit zu backen, kommt hier ein Rezept.

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Ingwer
- 1 TL Nelken
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter (weich)
- 200 g Honig
- 2 Eier

Für den essbaren Kleber als Verzierung:

- 2 Eiweiß
- 500 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Für die Verzierung:

wahlweise Süßigkeiten, Schokoladenstücke oder Streusel



Zubereitung:

1. Teig zubereiten:

Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Ingwer, Nelken und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die weiche Butter, den Honig und die Eier hinzufügen. Alles gut miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Schablonen vorbereiten:

Schneide aus Pappe oder festem Papier Schablonen für dein Haus aus:

- 2 Rechtecke für die Seitenwände: 10 cm x 15 cm
- 2 Rechtecke für das Dach: 10 cm x 18 cm
- 2 Dreiecke für die Vorder- und Rückseite: Basis 10 cm, Höhe 15 cm

3. Teig ausrollen und zuschneiden:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Lege die Schablonen auf den Teig und schneide die Formen mit einem Messer aus. Lege die ausgeschnittenen Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

4. Backen:

Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Teigteile etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Teile vollständig auskühlen lassen.

5. Essbaren Kleber zur Verzierung herstellen:

2 Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 500 g Puderzucker unterrühren. Einen Teelöffel Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren. Die Verarbeitung des Klebers erfolgt noch während er flüssig ist.

6. Lebkuchenhaus zusammenbauen:

Eine Seite des Hauses (10 cm x 15 cm) auf ein stabiles Brett stellen. Kleber zum Beispiel mit einem Löffel auf die Kanten auftragen und die Vorderseite (Dreieck) daran kleben.

Die andere Seitenwand und die Rückseite (Dreieck) ebenfalls mit Kleber befestigen. Einen Moment warten, bis die Wände fest stehen.

Die Dachteile (10 cm x 18 cm) mit Kleber bestreichen und auf die Hauswände setzen. Alles gut trocknen lassen.

7. Dekorieren:

Verwende den Kleber, um Süßigkeiten, Schokoladenstücke oder Streusel auf dem Haus zu befestigen, so wie es dir gefällt.

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen dir

Elfi und Zwölfi



Dies ist nur
ein mögliches
Rezept!

Es gibt
noch viel
mehr
Rezepte!

