Lebkuchenhaus

Wer kennt nicht die zuckersüßen Lebkuchenhäuschen, üppig verziert mit den schönsten Leckereien! Strahlende Kinderaugen, die beim Anblick kaum widerstehen können und am liebsten dran knabbern würden! Passend zur Adventszeit gehören die dekorativen Häuschen einfach dazu. Hier zeige ich Euch Schritt-für-Schritt wie man ein glutenfreies Lebkuchenhaus herstellt. Schnell ist der schmackhafte Lebkuchenteig gebacken und die Platten für das Häuschen zugeschnitten. Zuckerguss dient als dekorativer Schnee und zur Befestigung der Kleinteile. Beim Dekorieren der Süßigkeiten haben Kinder großen Spaß und können tatkräftig mithelfen. Nach Herzenslust wird das Häuschen mit bunten Schokolinsen, kleinen Brezeln, Fruchtgummi und Zuckerstangen verziert.

Zutaten für ein Lebkuchenhaus:
150g flüssiger Honig
100g Zucker
2 EL Wasser
2 Eigelb
1 ganzes Ei
2 EL Zucker
330g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
1 TL Xanthan
1,5 TL Kakao
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver

Zur Dekoration:
2 Eiweiß
Etwa 450 – 500g Puderzucker (Die Puderzuckermenge ist von der Ei-Größe abhängig. Es soll ein dicker und formstabiler Puderzucker – „Kleber“ entstehen.)
bunte Schokolinsen, Zuckerstangen, Fruchtgummibärchen, glutenfreie Salzbrezeln, Mini-Butterkekse, bunte

Zuckerstreusel, usw.

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Honig, 100g Zucker und 2 EL Wasser unter Rühren erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten auskühlen lassen.

3. 2 Eigelb, ein ganzes Ei und 2 EL Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Honiggemisch einrühren.

4. Gesiebtes Mehl, Xanthan, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und zum Ei-Honig-Gemisch geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren, dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte kneten.

5. Den Teig auf einem Backpapier ausrollen, anschließend mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

6. Platten zuschneiden. Zwei Rechtecke mit jeweils etwa 10 x 15 cm und zwei gleiche Dreiecke mit etwa 13 cm Höhe und mit je 15 cm Seitenlänge. Aus einem der Dreiecke eine kleine Tür herausschneiden. Aus den Reststücken Tannenbäume ausstechen.

7. Das Lebkuchenhaus mit Hilfe von Zahnstochern zusammenstecken und auf eine Holzplatte stellen.

8. Den Guss zubereiten. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker dabei einrieseln lassen und so lange mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis ein dicker Guss entsteht.

9. Den Zuckerguss in eine Gefriertüte füllen und eine kleine Ecke an der Tüte abschneiden.

10. Zuckerguss am Dach entlang wellenförmig aufspritzen. Als Schornstein eignet sich ein Marshmallow, etwas Watte (als Rauch) mit Zuckerguss darauf befestigt. Süßwaren wie Schokolinsen, Mini-Butterkekse, Zuckerstangen, Fruchtgummi und kleine Salzbrezeln mit Hilfe des Zuckergusses üppig aufkleben.

11. Die Lebkuchenbäume ebenfalls mit Zuckerguss wellenförmig verzieren und mit etwas Zuckerguss neben dem Häuschen befestigen.

12. Das gesamte Lebkuchenhaus und die Bäumchen mit Puderzucker bestäuben.