

Honigkuchen-Haus-Kekse

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis zu 100 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Haus-Schablonen

Honigkuchenteig:

1 EL gesiebter Staubzucker
120 g flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß
mit Vanille-Geschmack
1 Pkg. Dr. Oetker Zuckerschrift 4
Farben
Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack
1 EL Eiklar (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
2 - 3 Tropfen Zitronensaft

1 Honigkuchenteig:

Für den Teig Staubzucker mit Honig, Vanillin-Zucker und Ei mit einem Kochlöffel verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und 2/3 davon unter die Honig-Masse rühren. Das übrige Mehl-Gemisch auf einer Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mithilfe der Schablone 28 Hausgiebel ausschneiden. Mit einer Lochtülle (12 mm Ø) und einem Messer daraus mittig die Türen ausschneiden (Abb.1). 28 Quadrate (3 x 3 cm) für die Seitenwände und 28 Rechtecke (3 x 4 cm) für die Dachflächen ausschneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



② **Zum Verzieren:**

Die Glasur in ein Spritztütchen geben und die Häuser damit zusammensetzen: erst die 4 Hauswände, dabei die Seitenwände zwischen die Giebelwände setzen, dann die Dachflächen aufsetzen. Das Ganze zwischendurch fest werden lassen. Die Dächer mit bunter Zuckerschrift verzieren und die Streusel aufstreuen.

③ **Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren und die Honigkuchen-Haus-Kekse damit verzieren.**

