

# Lebkuchen-Teelicht-Häuschen

7 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

2 Hauswandschablonen  
1 Bodenschablone  
7 Teelichter

### Lebkuchenteig:

200 g Zuckerrübensirup (oder  
Blütenhonig)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
80 g Butter  
300 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
2 KL Lebkuchengewürz  
50 g geriebene Haselnüsse

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

## 1 Zum Vorbereiten:

Aus Backpapier jeweils eine Schablone für Hauswand und Boden ausschneiden.

## 2 Lebkuchenteig:

Sirup mit Zucker, Vanillin Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich die Zutaten gelöst haben und erkalten lassen. Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Gewürz, Nüsse und Sirupmasse dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

## 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig mithilfe von Schablonen 21 Hauswände (14 Seitenteile und 7 Frontteile) und 7 Böden ausschneiden. Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 7 - 8 Minuten**

## 4 Den Backvorgang mit den übrigen Lebkuchenteilen wiederholen.



- 5 Die erkalteten Hauswände mit Zuckerschrift beliebig verzieren. Jeweils 3 Hauswände mit Zuckerschrift auf den Bodenplatten befestigen; wenn nötig auch in die Winkel der Häuschen etwas Zuckerschrift spritzen. Die Häuschen ca. 1 Std. trocknen lassen. Ein Teelicht hinter die Hausfassaden stellen.

