

Winterhäuschen

ca. 6 Portionen



aufwändig

bis zu 100 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

500 g Honig
75 ml Wasser
125 g weiche Butter
600 g gesiebtetes glattes Mehl
600 g Roggenmehl
Saft von 2 Zitronen
2 Pck. Dr. Oetker Natron (à 14g)
1 Pck. Lebkuchengewürz
4 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

Milch

Zum Zusammenkleben:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
Rum

Eiweißglasur:

4 Eiklar (Größe M)
400 g gesiebter Staubzucker
Zitronensaft

Zum Verzieren:

250 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Kakaopulver (süß)
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
Staubzucker

1 Lebkuchenteig:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten (sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser dazugeben).

Für die Grundplatte 1/4 des Teiges ca. 5 mm dick ausrollen und auf ein leicht bemehltes Backblech legen.

Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und 4 mm dick ausrollen. Für das Haus Vorder- und Rückseite, zwei Seitenteile und zwei Dachteile ausschneiden. Aus dem restlichen Teig beliebige Teile für Zaun und Hausverzierungen ausschneiden. Alles auf ein leicht bemehltes Backblech legen und mit Milch leicht bestreichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Diesen Backvorgang mit den übrigen Teigteilen wiederholen.

2 Zum Zusammenkleben:

In die Glasur tropfenweise Rum einrühren, bis sie dicklich wird. Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und das Haus damit zusammenkleben. Die übrigen Teile ebenfalls ankleben.

3 Eiweißglasur:

Eiklar aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und zu einer festen Eiweißglasur verrühren. Das Haus mit einem Teil Glasur beliebig bestreichen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und das Ganze damit verzieren.

4 Zum Verzieren:

Marzipan mit Speisefarben und Kakao beliebig einfärben und Figuren formen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aus Karton Schablonen für das Haus ausschneiden. Beim Zusammensetzen der Lebkuchenteile Zahnstocher zu Hilfe nehmen.
- Für Kinder die Glasur zum Zusammenkleben ohne Rum verwenden. Die Glasur nur etwas abkühlen lassen und dann erst aufspritzen.
- Erstarre Glasur kann im warmen Wasserbad mehrmals erwärmt werden.