

Mini-Lebkuchenhäuser

Vorbereitung

Erstellen Sie aus der ausgedruckten Vorlage Schablonen, indem Sie ein Stück Backpapier darauf legen, die Linien mit einem Stift nachzeichnen und die Formen ausschneiden.

Zubereitung des Teigs

Erhitzen Sie den Honig und die Butter zusammen in einem kleinen Topf. Lassen Sie die Mischung anschließend leicht abkühlen.

Geben Sie das Mehl, 30 g des Puderzuckers, das Backpulver, das Lebkuchengewürz, den Backkakao und das Salz in einer Schüssel und vermischen Sie alles. Lassen Sie dann die warme Honig-Butter-Mischung hineinfließen und fügen ein Ei hinzu. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig, den Sie – zur Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt – für 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Heizen Sie in der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (alternativ 160° C Umluft) vor.

Rollen Sie nun den Teig ca. 2–3 mm dick aus. Am besten geht das auf einer Backunterlage oder einer leicht bemehlten Arbeitsfläche. Legen Sie als nächstes die Backpapier-Schablonen auf den Teig und schneiden die Formen aus dem Teig aus – pro Häuschen immer je zwei der drei Formen.

Die Häuschen-Teile legen Sie vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backen Sie sie ca. 6–8 Minuten und lassen sie dann vollständig auskühlen.

Herstellen der Häuschen

Rühren Sie in das Eiweiß des verbliebenen Eies 200 g Puderzucker ein. Mit diesem Zuckerguss im Spritzbeutel (kleine Lochtülle) können Sie die Lebkuchenwand-Kanten großzügig bestreichen, sie vorsichtig zu Häuschen zusammenfügen, kurz festhalten und zum vollständigen Trocknen auf eine flache Unterlage stellen.

Wenn der Guss angetrocknet ist, sodass die Lebkuchenhäuschen zusammenhalten, bestreichen Sie sie dünn mit dem übrigen Zuckerguss, streuen bunte Zuckerstreusel darauf und verzieren die Türen mit kleinen Zuckersternen. Lassen Sie den Zuckerguss der fertigen Häuschen anschließend komplett trocknen.

Den restlichen Puderzucker streuen Sie über die Häuschen, kurz bevor Sie sie an die Tassen stecken.

Märchenhaft:

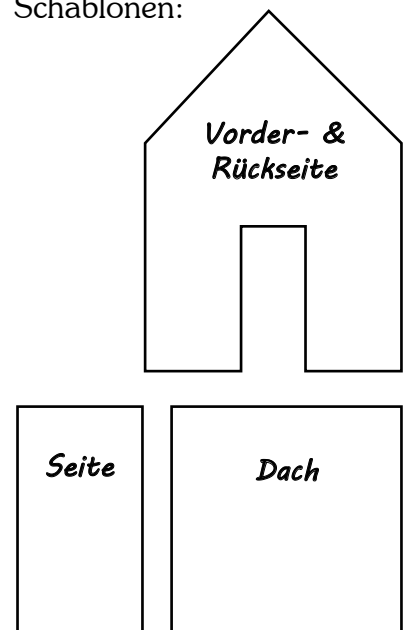
Von diesen niedlichen Lebkuchenhäuschen hätten Hänsel und Gretel bestimmt genascht. Sie sind einfach lecker zu einer Tasse Kakao!

Zutaten

- ◆ 50 g Honig
- ◆ 70 g Butter
- ◆ 130 g Mehl (Type 550)
- ◆ 250 g Puderzucker
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 EL Lebkuchengewürz
- ◆ 1 EL purer Backkakao
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 2 Eier
- ◆ 4 EL bunte Zuckerstreusel
- ◆ einige weiße Zuckersternchen

außerdem

- ◆ Schablonen:



Besonderer Tipp:

Setzen Sie die Häuschen als Topping auf weihnachtliche Muffins.