

Lebkuchenhaus

Zutaten	Zubereitung
6 Eier 25 dag Honig 25 dag Kristallzucker 50 dag Roggenmehl 50 dag Weizenmehl 2 dag Natron 1 Pkg. Lebkuchengewürz Zitronenschale	Eier, Honig, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, die restlichen Zutaten vermischen und unterrühren bzw. auf der Arbeitsfläche unterkneten und den Teig mindestens über Nacht rasten lassen.

Zum Verzieren brauchst Du:

geschälte halbierte Mandeln, kandierte Kirschen, Pistazien, Kürbiskerne, ausgestochene Formen aus Teigresten, Nimm2-Zuckerl

Schnürleis: 15-20 dag Staubzucker und 1 Eiklar miteinander glattrühren bis eine zähflüssige Zuckermasse entsteht

Arbeitsplan – Lebkuchenhaus:

Was brauchst Du?

Lebkuchenteig laut Rezept oben, Schablone für das Haus auf Karton, Dekor, Schnürleis, Plastiksackerl mit geraden Ecken, 11 – 12 rote Bänder a´ 25 cm, Schachtel für den Heimtransport

Arbeitsgeräte:

Nudelwalker, scharfes kleines Messer, Keksausstecher, glatte Spritztülle, Schere, 3 Bleche, Palette, Kuchenroste, Küchenrolle

Arbeitsschritte:

- Alle benötigten Arbeitsschritte und Geräte vorbereiten.
- Den Teig ca ½ cm dick ausrollen.
- Mit Hilfe von Schablonen die Teile zuschneiden und auf das Blech legen.
- Nochmals die Schablonen auf die Teile legen und nachkontrollieren, Fenster, Türen und Löcher ausschneiden, bestreichen mit verquirlten Ei.
- Belegen mit Dekor
- Bei 180 – 200°C ca. 10-15 Min. goldbraun backen.
- Lebkuchen vorsichtig mit Palette vom Blech lösen und auf einer ebenen Fläche auskühlen lassen.
- Schnürleis herstellen in ein Plastiksackerl füllen und die Spitze sehr dünn abschneiden.
- Auf der Arbeitsfläche einige Probelinien ziehen.
- Den Lebkuchen verzieren und gut trocknen lassen.
- Das Haus zusammenstellen und auf der Bodenplatte befestigen. Das Dekor mit Schnürleis befestigen.
- Das fertige Haus leicht mit Staubzucker bestreuen.

Bring die Vorlagen vorbereitet mit in den Kochunterricht am: _____!



