

Rezept-Bastelidee: Lebkuchenhäuschen als Windlicht



Konzeption und Fotos: Dr. Oetker

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ● leicht ○ mittel ○ schwer

Für das Backblech:

- Backpapier

Lebkuchenteig:

- 200 g Zuckerrübensirup
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 75 g Butter oder Margarine
- 300 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
- Das Rezept ergibt etwa 7 Lebkuchenhäuschen
- Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
- Für Geübte

Winterliche Tischdeko

Leckeres Weihnachtsgebäck, wundervolle Tischdeko oder stimmungsvolles Windlicht - diese Lebkuchenhäuser sind Alleskönner! Wir zeigen Ihnen, wie Sie sie ganz einfach selbst nachbacken können - Vorlagen zum Ausdrucken inklusive.

Vorbereiten:

1. Sirup mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Lebkuchenteig:

3. Mehl mit Backpulver mischen, zusammen mit dem Weihnachtsaroma und den Nüssen zu der Fett-Zucker-Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten.

4. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 3 mm dünn ausrollen.

5. Mit Hilfe der Schablone pro Haus (siehe S. 2), dem Maßstab entsprechend, drei beliebige Hauswände mit einem Messer ausschneiden. Für den Boden ein Rechteck mit dem Maßstab 7,5 x 7 cm ebenfalls aus dem Teig schneiden. Nach Belieben weitere Dekorationselemente ausschneiden. Alle Teile auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 7 - 8 Min.

6. Lebkuchenteile mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Verzieren:

7. Die einzelnen Hausteile mit Zuckerschrift verzieren. Auf die Bodenplatte an drei Seiten mit Zuckerschrift eine Linie ziehen und die einzelnen Hausteile darauf zu einem Häuschen zusammensetzen. Dabei gegebenenfalls Zuckerschrift auch in die Winkel des Häuschens spritzen.

8. Die Häuser mind. eine Stunde trocknen lassen. Jeweils ein Teelicht hinter die Häuser stellen.

