

Lebkuchenhaus

Ingrédients

- 1,4 kg Mehl
- 2 große Eier (ca. 120 g)
- 500 g Honig
- 240 g brauner Zucker
- 200 g Butter
- 8 g Hefe
- 170 g Milch
- 15 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 2 Vorder- und Rückwände: Rechtecke von 30x22 cm. Dann so zuschneiden, dass ein Dreieck ab einer Höhe von 18 cm entsteht. In einem der beiden Rechtecke eine abgerundete Öffnung für die Tür (9 cm hoch), ein rundes Fenster mit 5 cm Durchmesser und zwei Fenster mit 5x3,5 cm schneiden. Wenn Sie Licht in Ihrem Haus haben möchten, machen Sie ein Loch in die Rückwand, um das Kabel durchzuführen. Dicke von etwa 1 kleine cm.
- 2 Seitenelemente: Rechteck von 18x30 cm, in das Sie 3 Fenster von 8x5 cm schneiden. Dicke von etwa 1 kleine cm.
- 2 Dachelemente: Rechteck von 35x19 cm, in das Sie runde Fenster mit 4 cm Durchmesser schneiden. Ich habe diese Elemente etwas dünner gemacht als die anderen.
- 45 g Eiweiß
- 15 g Zitronensaft
- 330 g Puderzucker

Préparation

1. Es ist soweit, morgen ist schon Dezember!
2. Zeit für Holzschneide, Nougat, Schokolade, Kekse, heiße Getränke und andere Weihnachtsleckereien Um diesen Adventskalender gut zu starten, zeige ich euch mein Lebkuchenhaus, das ich letzte Woche gemacht habe (während ich auf die Ergebnisse meiner Konditoreiprüfung gewartet habe; mit dieser Art von "Kuchen" hat man Hände und Geist beschäftigt).
3. Letztes Jahr habe ich ein kleines Lebkuchendorf mit Minihäusern gemacht, dieses Jahr ist es genau das Gegenteil: Ich habe mich auf ein großes Haus (30 cm Höhe) eingelassen, das natürlich mit Royal Icing und auch mit Bonbonfenstern dekoriert ist.
4. Unten gebe ich euch das Lebkuchenrezept sowie alle notwendigen Maße, um den Aufbau eures Hauses zu erleichtern.
5. Zubereitungszeit: ein paar Stunden + viel Geduld für den Aufbau, das Aushärten und die Dekoration!
6. Planen Sie mehrere Stunden verteilt auf mindestens 2 Tage Für ein großes Haus von 30 cm Höhe: Lebkuchen:
1, Mehl roße Eier (ca.
7. Hitze.
8. Mischen Sie die Eier mit der Milch, dem Mehl, der Hefe, dem Salz und den gesiebten Gewürzen.
9. Dann die Butter-Zucker-Honig-Mischung hinzugeben und mischen, bis ein homogener Teig entsteht.
10. Den Teig einwickeln und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
11. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und die verschiedenen Elemente zuschneiden: 2 Vorder- und Rückwände: Rechtecke von 30x22 cm.
12. Dann so zuschneiden, dass ein Dreieck ab einer Höhe von 18 cm entsteht.
13. In einem der beiden Rechtecke eine abgerundete Öffnung für die Tür (9 cm hoch), ein rundes Fenster mit 5 cm Durchmesser und zwei Fenster mit 5x3,5 cm schneiden.

14. Wenn Sie Licht in Ihrem Haus haben möchten, machen Sie ein Loch in die Rückwand, um das Kabel durchzuführen.
15. Dicke von etwa 1 kleine cm.
16. 2 Seitenwände: Rechteck von 18x30 cm, in das Sie 3 Fenster von 8x5 cm schneiden.
17. Dicke von etwa 1 kleine cm.
18. 2 Dachelemente: Rechteck von 35x19 cm, in das Sie runde Fenster mit 4 cm Durchmesser schneiden.
19. Ich habe diese Elemente etwas dünner gemacht als die anderen.
20. Mit den Teigresten habe ich eine Tür und verschiedene Elemente für einen Schornstein gemacht.
21. Legen Sie die Elemente 30 Minuten in den Gefrierschrank, bevor Sie sie etwa 15 Minuten lang bei 180°C backen.
22. In der Zwischenzeit die Bonbons mixen, um Pulver zu erhalten.
23. Entnehmen Sie den Lebkuchen aus dem Ofen und füllen Sie die vorgesehenen Fensteröffnungen mit Bonbonpulver.
24. Legen Sie ihn für etwa 3 Minuten wieder in den Ofen (das Bonbonpulver sollte vollständig geschmolzen sein).
25. Dann vollständig abkühlen lassen, bevor Sie die Elemente von dem Backpapier lösen.
26. Haus dekorieren möchten.
27. Mischen Sie die Zutaten und passen Sie die Zuckermenge an, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
28. Dekorieren Sie die verschiedenen Wände mit einem Spritzbeutel und kleben Sie sie mit dem Royal Icing aneinander.
29. Beginnen Sie mit den 4 Wänden, seien Sie großzügig mit dem Royal Icing und lassen Sie es mehrere Stunden aushärten.
30. Ich habe zu diesem Zeitpunkt in mein Haus ein kleines Bäumchen gestellt und meine Lichterkette durch die hintere Öffnung geführt, um die Lichter gut anzuordnen.
31. Fügen Sie dann das Dach hinzu, warten Sie erneut mehrere Stunden und beenden Sie die Dekoration des Hauses (ich habe zu diesem Zeitpunkt meinen Schornstein und die halb offene Tür hinzugefügt).
32. Lassen Sie alles gut aushärten für mehrere Stunden.
33. Jetzt ist Ihr Haus fertig!