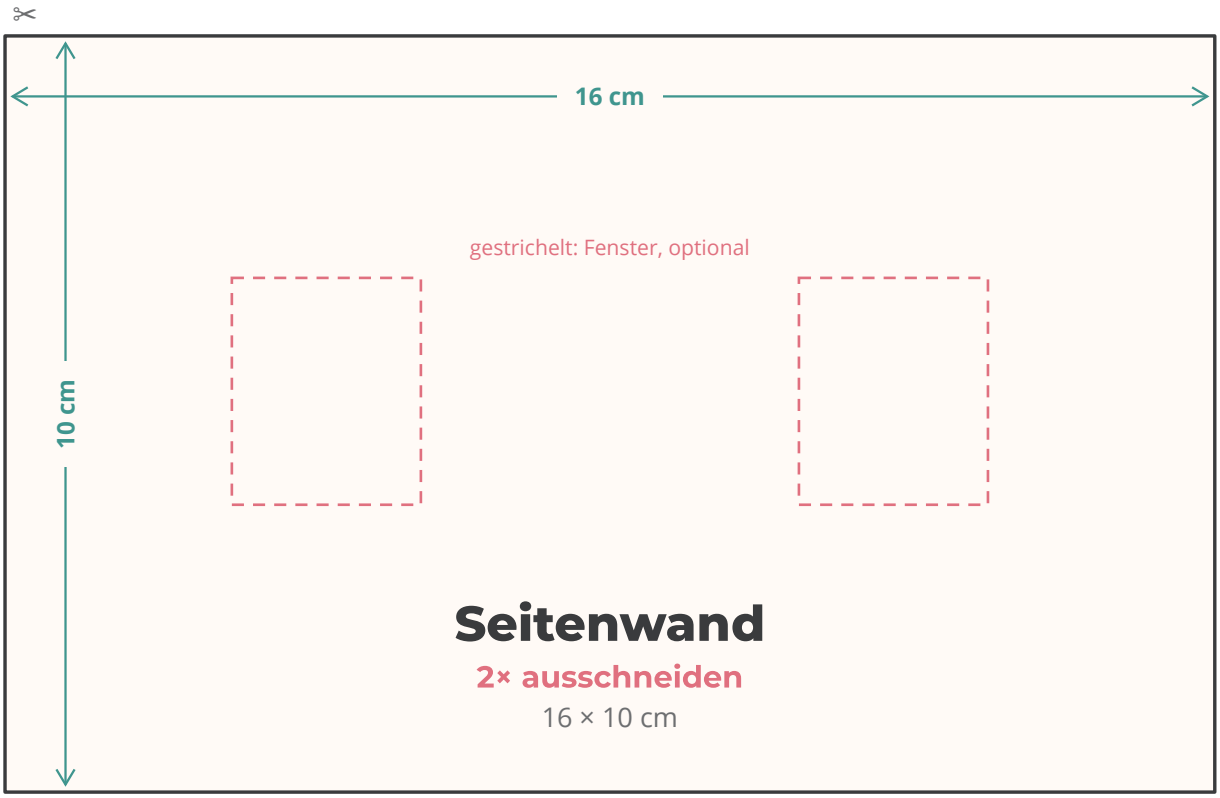
Lebkuchenhaus-Vorlage zum Ausdrucken

Dachplatte und Seitenwand · jedes Teil zweimal aus dem Teig schneiden · Teig etwa 5 mm dick





Kontrollmaß: genau 10 cm

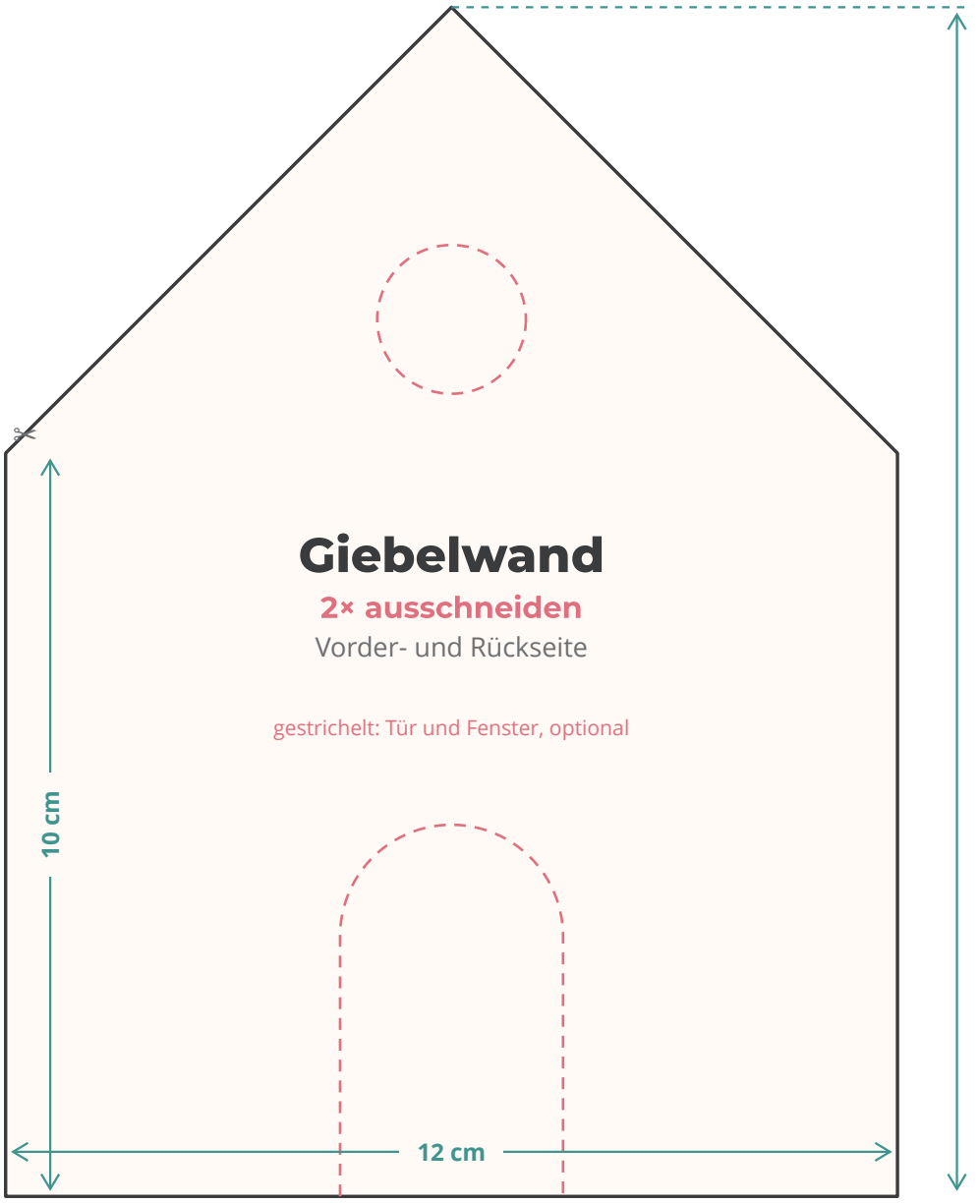


Ist die Linie kürzer oder länger, im Druckdialog „Tatsächliche Größe“ bzw. 100 % wählen.

© Cake Company

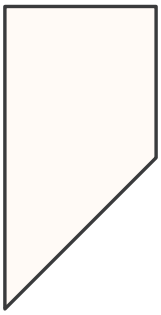
Giebelwand und Schornstein

Giebel zweimal ausschneiden, Tür und Fenster nach Belieben · Schornstein aus Teigresten



Schornstein

4 Teile, für 45° Dach



Seitenteil

2× ausschneiden

2 × 4 cm, schräg auf 2 cm



Vorderteil

1× · 3 × 2 cm



So passen die Teile zusammen



- **Seitenwände:** außen, laufen über die ganze Länge (16 cm)
- **Giebelwände:** stehen zwischen den Seitenwänden
- **Grundfläche:** etwa 16 × 13 cm, Höhe bis zum First etwa 16 cm
- **Dach:** 45 Grad Neigung, steht an allen Seiten etwas über

Kontrollmaß: genau 10 cm



Ist die Linie kürzer oder länger, im Druckdialog „Tatsächliche Größe“ bzw. 100 % wählen.

© Cake Company

Kurzanleitung

Mengen und Zeiten sind Richtwerte

Zutaten für ein Haus

- 250 g Honig
- 100 g brauner Zucker
- 80 g Butter
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1 Ei
- 2 TL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 1 Prise Salz
- **kein** Backpulver, kein Natron

Zum Kleben

- 1 Eiweiß und 250 g Puderzucker oder Royal-Icing-Pulver
- Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle
- Gläser oder Dosen zum Stützen

Zeitplan

Tag 1 Teig, zuschneiden, backen, über Nacht trocknen

Tag 2 Wände kleben, Pause, Dach, über Nacht trocknen

Tag 3 Schornstein setzen und verzieren

Vorlage vorbereiten

In Originalgröße drucken, auf festen Karton kleben, ausschneiden. Karton verrutscht nicht und hält auch das Nachschneiden aus.

Schritt für Schritt

1. **Teig:** Honig, Zucker und Butter erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Lauwarm abkühlen lassen, mit Mehl, Gewürz, Kakao, Salz und Ei verkneten.
2. **Ausrollen:** direkt auf Backpapier etwa 5 mm dick, gleichmäßig. Vorlage auflegen, Teile mit scharfem Messer ausschneiden, Reste abziehen.
3. **Backen:** 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft, etwa 12 bis 15 Minuten.
4. **Nachschneiden:** sofort nach dem Backen Vorlage auflegen und Kanten gerade schneiden. Platten flach auskühlen und über Nacht trocknen lassen.
5. **Wände:** Glasur fest anrühren (Spitze bleibt stehen). Giebel- und Seitenwand ankleben, stützen, nach 15 Minuten die anderen beiden Wände.
6. **Pause:** mindestens 1 bis 2 Stunden, besser über Nacht.
7. **Dach:** Glasur auf Giebelkanten und Wandoberkanten, Dachplatten auflegen, kurz halten, First verfugen, über Nacht trocknen lassen.
8. **Schornstein und Deko:** am nächsten Tag.

Fenster aus Bonbons: klare Bonbons zerstoßen und in die Fensteröffnungen füllen, wenn die Platten noch 3 bis 4 Minuten backen müssen. Für Licht im Haus eine kleine LED-Lichterkette nehmen, keine Teelichter.

Weniger schneiden, gerader bauen: Mit dem Ausstecher-Set Hexenhaus (groß oder klein) sind alle Teile gleich groß. Set, Royal Icing, Spritzbeutel und Streudeko finden Sie auf **cake-company.de**.

© Cake Company