

---

## Einfaches Lebkuchenhaus

### Zutaten

- 300 g Roggenmehl
- 150 g Staubzucker
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/2 Pkg. Lebkuchengewürz
- etwas geriebene Zitronenschale
- 80 g Honig
- 2 Eier

### zum Verzieren:

- 1 Eiklar zum Bestreichen
- geschälte Mandeln
- Hasel- oder Walnüsse
- kandierte Kirschen
- Rosinen

### Zubereitung:

Für den Teig alle trockenen Zutaten in der Schüssel vermischen, Honig und Eier einrühren. Auf dem Nudelbrett rasch zusammenkneten. Dünn ausrollen, Schnittmuster auflegen und alle Teile zweimal ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben, Fenster und Türen mit einem kleinen Messer ausschneiden. In jede Giebel- und Seitenwand jeweils in den Ecken mit der Spitze einer glatten Spritztülle ein Loch zum Zusammenbinden stechen. In die Dachteile am First entlang 2 Herzen ausstechen. Alle Teile mit Eiklar bestreichen und mit geschälten, halbierten Mandeln, halben Wal- oder Haselnüssen, Rosinen und halben kandierten Kirschen belegen. Bei starker Hitze kurz backen. Eventuell die Löcher nachstechen, solange der Lebkuchen noch heiß ist. Auskühlen lassen.

Tipp: Aus den Lebkuchenteigresten können Sie eine Bodenplatte für das Lebkuchenhaus formen.

### Zum Ausschneiden:

Aus dünnem Karton Vorlagen anfertigen: 2 rechteckige Seitenwände, Vorder- und Rückwand mit Giebelaufsatz und 2 rechteckige Dächer.



## Zubereitung:

Schnittmuster:  
siehe Seite 3

### Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker  
etwas Eiklar und Zitronensaft  
Staubzucker sieben, mit wenig Eiklar und etwas Zitronensaft gut aufschlagen, bis die Glasur spritzfähig und weiß ist. Aus Butterpapier eine Tüte formen bzw. Gefrierbeutel am Spitz aufschneiden. Die Glasur einfüllen und das stehende Häuschen verzieren. Gut trocknen lassen. Das Häuschen eventuell leicht mit Staubzucker bestreuen.

### Zum Zusammensetzen:

etwa 4–5 m lange und 3–5 mm breite Bänder (rot, silbern, gold)  
Giebel- und Seitenwände mit den Bändern zusammenbinden, das Dach zweifach am First binden und auf die Mauern setzen. Mit Strohsternen und Tannenzweigen verzieren.



Dieses und andere  
Rezepte finden Sie in:

„Österreichische  
Bäuerinnen backen“

erschieden im  
Löwenzahnverlag.

ISBN: 978-3-7066-2453-4  
[www.loewenzahn.at](http://www.loewenzahn.at)

**Schnittmuster 1**

