

Lebkuchenhaus

von Adriana Prinoth

500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl
400 g Zucker
250 g Honig
3 TL Speisenaatron
50 g Butter
6 Eier
1 Pkg. Lebkuchengewürz
Etwas Zitronenschale

Butter und Honig im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren und dazugeben. Lebkuchengewürz und Zitrone unterrühren. Anschließend die Hälfte des Mehles mit dem Natron in die schaumige Masse geben. Die andere Hälfte auf das Arbeitsbrett geben und mit der Masse zu einem glatten Teig kneten. 1 Tag in einem kühlen Raum ruhen lassen.

Beliebige Formen oder ein Lebkuchenhaus ausstechen und auf 200°C ca. 4-5 Minuten goldbraun backen. Um die Teile des Hauses zusammen zu kleben, wird eine Zuckermasse gerührt, aus Puderzucker und Wasser. Die Klebemasse sollte ziemlich dick sein. Danach gut trocknen lassen!

