




# Lebkuchenhaus backen

Weihnachten mit Kindern



 1 Haus

 1 1/2 Stunden

## ZUTATEN

200 g Honig  
200 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Nelkenpulver  
500 g Mehl

## ANLEITUNG

### Lebkuchenteig zubereiten:

1. Den Honig, die Butter und den Zucker in einem Topf schmelzen lassen.
2. Die Eier unterrühren.
3. Salz, Gewürze und Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

### Zubereitung des Lebkuchenhauses:

1. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einzelnen Teile des Lebkuchenhauses ausschneiden. (Boden: 20 x 20 cm, Wände: 10 x 20 cm, Dach: 20 x 20 cm, Fenster: 5 x 5 cm, Türen: 10 x 5 cm)
2. Die Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen.

### Dekoration des Lebkuchenhauses:

1. Den Zuckerguss zubereiten. Dazu Puderzucker mit etwas Zitronensaft oder Milch verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Die Lebkuchenteile mit dem Zuckerguss zusammensetzen. Das Lebkuchenhaus mit weiteren Dekorationen, wie zum Beispiel Zuckerperlen, Streuseln oder Figuren, verzieren.

