



# Lebkuchenhaus-Rezept

Zeit gesamt  
🕒 26h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 1h 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Schwierig



## Zutaten

für 1 Portionen

Honig	250 g
Butter	175 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Wasser	40 ml
Zitronen	1 St.
Eier	4 St.
Kakaopulver	4 EL
Backpulver	2 TL
Weizenmehl, Type 405	650 g
Kardamom, gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Zimt	1 EL
Puderzucker	600 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesens, Handrührgerät mit Knethaken, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. In einem Topf Honig, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Wasser auf niedriger Stufe unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Honig-Butter-Mischung vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale abreiben.
2. In einer Schüssel 1 Ei mit Zitronenschale, Kakaopulver, Backpulver, Mehl und Gewürzen vermischen. Honig-Butter-Mischung dazugeben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht fest werden lassen.
3. Teig am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Min. temperieren lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig gleichmäßig ausrollen. Teig anschließend in gewünschte Form zuschneiden.
4. Für ein Lebkuchenhaus werden 1 Untergrund, 2 gleich große Platten für das Dach, 2 gleich große Hauswände und 2 etwas schmalere Hauswände für die Hausfront- und -hinterseite benötigt. In die Hauswandfronten nach Belieben Fenster- und Türrahmen schneiden und ausstechen.
5. Lebkuchenplatten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Min. kalt stellen.

6. Inzwischen Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Lebkuchenplatten im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend Lebkuchenplatten auskühlen lassen.

7. Währenddessen übrige Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und Puderzucker nach und nach hineinsieben. Der Zuckerguss sollte fest sein. Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, alternativ in einen Gefrierbeutel geben, diesen fest zubinden und eine kleine Ecke aufschneiden.

8. Untergrund platzieren, den Rand einer Seitenwand mit Zuckerguss bespritzen, diese auf den Untergrund drücken und ca. 1 Min. festhalten, sodass der Zuckerguss fest wird. An den Seiten eine feine Linie Zuckerguss ziehen. Ränder der Vorderwand des Hauses mit Zuckerguss bespritzen und an die Seitenwand befestigen, ebenfalls feine Zuckergusslinien an den Seiten ziehen, damit die Wände befestigt sind. Vorgang weiter wiederholen, bis das Dach eingesetzt ist.

9. Sobald das Haus fertiggestellt ist, nach Belieben mit übrigem Zuckerguss verzieren. Schokolinsen oder Kekse eignen sich hier besonders als Deko. Das Lebkuchenhaus nach Anfertigung ca. 30 Min. ruhen lassen, bis der Guss fest ist.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Als Fenster eignen sich auch die [Fenster-Plätzchen](#).

Info: Anfänglich harte Lebkuchen werden weich, wenn man Apfelstücke oder eine Scheibe Brot in das Haus oder in die Lebkuchendose legt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	8016 kcal
Kohlenhydrate	1534 g
Eiweiß	104 g
Ballaststoffe	23 g
Fette	174 g