

# Lebkuchenhaus



## Zutaten (1 Haus):

### Für den Teig:

500 g Honig  
270 g Sweet Family Brauner Zucker  
220 g Butter  
2 Eier  
1 TL Zimt  
5 TL Spekulatiusgewürz  
1050 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
Mehl zum Bestäuben

### Zum Dekorieren:

500 g Sweet Family Puderzucker  
2 Eiweiß



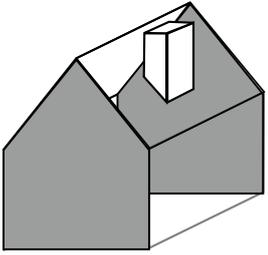
## Zubereitung:

1. Für den Teig Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Masse in einer Schüssel abkühlen lassen. Erst Butter, Eier, Zimt und Spekulatiusgewürz mit den Knethaken des Handmixers unterrühren, dann portionsweise die Mischung aus Mehl und Backpulver.
2. Die Hälfte des Teiges auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier legen und ca. 1 cm dick ausrollen. Die Schablonen auflegen und mit einem Teigrädchen ausschneiden. Die Segmente fürs Knusperhaus mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Im vorgeheizten Backofen (180°C Ober/Unterhitze, Umluft 160°C) 15 Minuten goldbraun backen. Die Teigreste mit der zweiten Teighälfte verkneten, ausrollen, zweite Hälfte der Hausteile ausschneiden, backen und abkühlen lassen.
3. 1 EL Puderzucker beiseite stellen. Eiweiß und restlichen Puderzucker zu einer dicken Glasur verrühren. Diese in eine Spritztüte füllen und die Teile mit dem Zuckerguss zusammensetzen. Nahtstellen und Knusperhäuschen nach Belieben weiter mit dem Guss dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** ca. 55 Minuten

Weitere Tipps und leckere  
Rezepte finden Sie unter:  
[www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)

# Schablone für Lebkuchenhaus

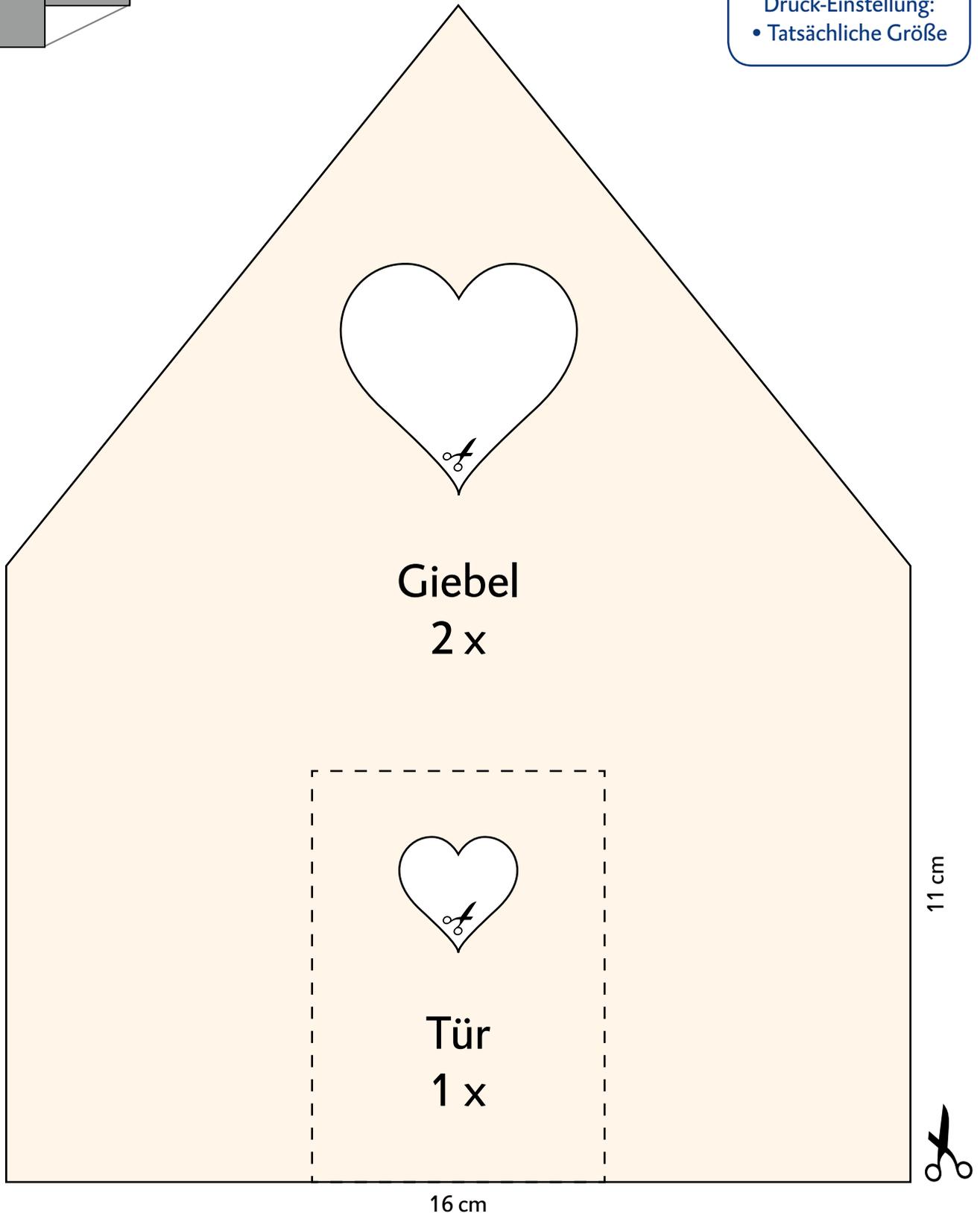


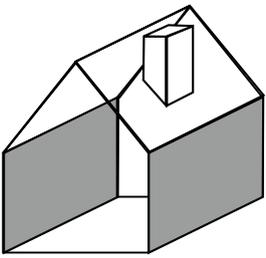
## SweetFamily Lebkuchenhaus (Teile 1/3)

Für den Ausdruck  
auf DIN A4-Papier

mit

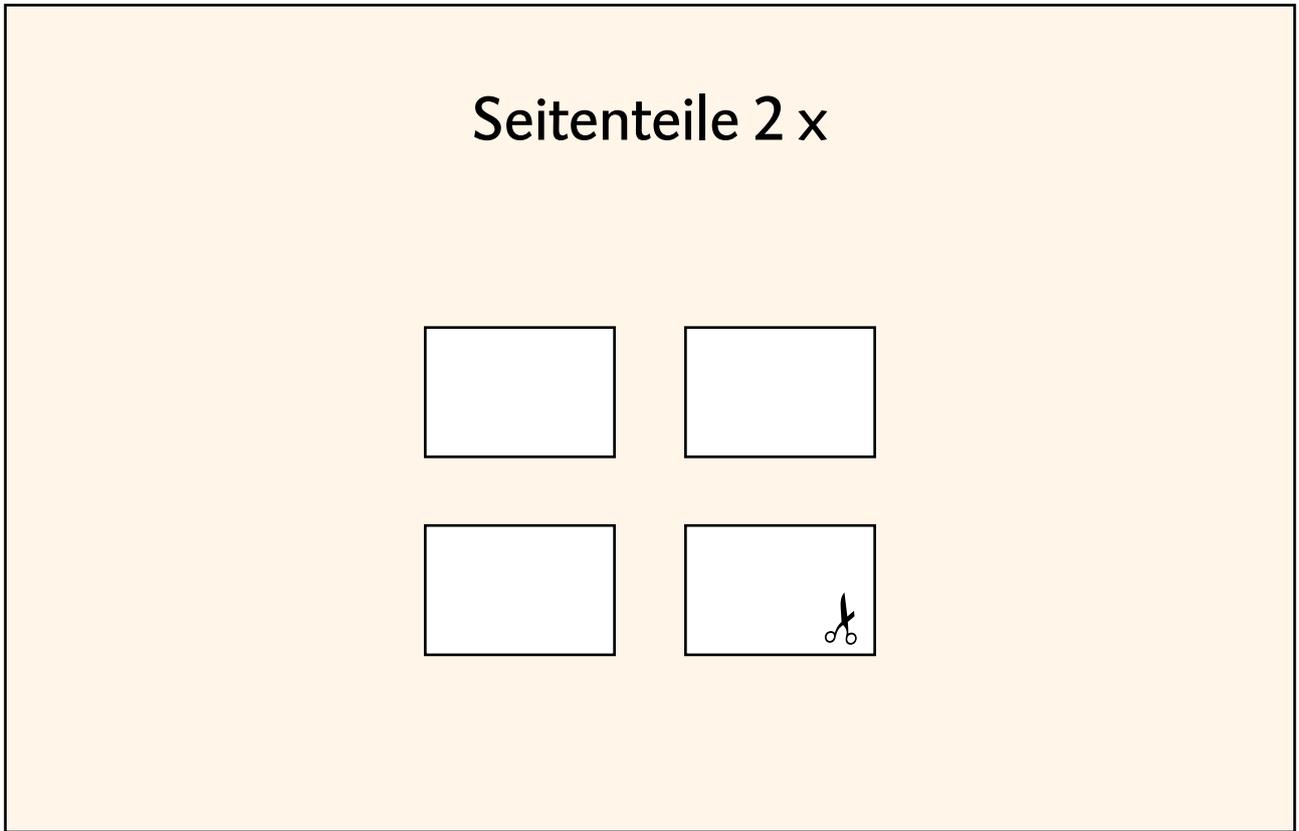
Druck-Einstellung:  
• Tatsächliche Größe





# SweetFamily Lebkuchenhaus (Teile 2/3)

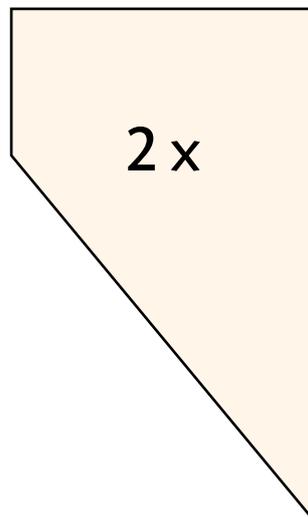
17 cm



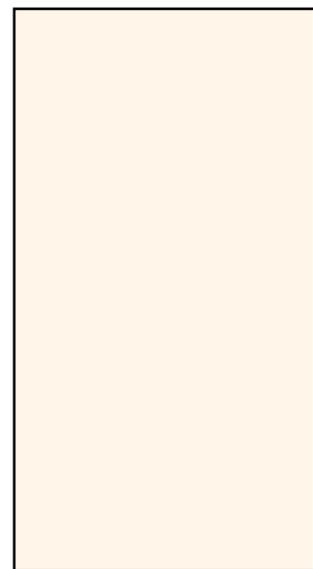
11 cm



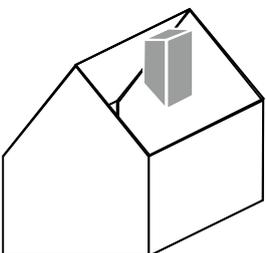
## Schornstein

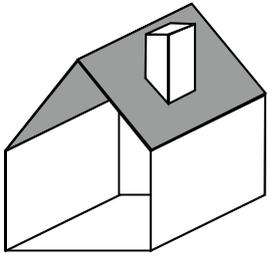


4 cm



7,5 cm





# SweetFamily Lebkuchenhaus (Teile 3/3)



Dach  
2 x

23 cm

16 cm

