

LEBKUCHENHAUS / PFEFFERKUCHENHAUS REZEPT



Hallo meine Lieben,

ich weiß, dieses [Video](#) hat wirklich sehr lange auf sich warten lassen. Umso schöner, dass es jetzt da ist und ihr das Lebkuchenhaus ganz einfach selbst machen könnt. Ich habe wirklich schon viele Rezepte getestet, auch traditionelle Rezepte mit Hirschhornsalz und Pottasche. Aber bei mir war es dann meist so, dass ich die Päckchen nicht ganz aufgebraucht habe und sie dann wegschmeißen musste, weil ich ja nur einmal im Jahr Lebkuchen backe

Außerdem finde ich, dass der Teig mit Backpulver und Natron viel besser aufgeht und die Lebkuchen schön gleichmäßig werden, als wenn ich Pottasche oder Hirschhornsalz verwende. Das Rezept reicht euch genau für ein Lebkuchenhaus und für einige kleine Pfefferkuchen, die ihr dann gerne verzieren dürft.



Back-/Kochzeit
8 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG LEBKUCHENTEIG

- 1.) Zuerst wird der Zuckerrübensirup gemeinsam mit dem braunen Zucker in einem Topf erwärmt, damit sich der braune Zucker etwas lösen kann. Bitte aufpassen, dass euch der Zucker nicht verbrennt.
- 2.) Butter in eine Rührschüssel geben und die Zuckermischung einrühren.
- 3.) Die restlichen Zutaten dazu geben und daraus einen glatten Teig kneten.
- 4.) Den Teig kühl stellen. Er sollte mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank. Wenn es schnell gehen muss, reichen auch 30 Minuten im Gefrierfach. Ihr könnt den Teig einige Tage oder Wochen lagern, da passiert nichts
- 5.) Den Teig nach dem Kühlen gut durchkneten und etwa 3 mm dick ausrollen. Das geht am besten mit Abstandshaltern für Teig, das Haus soll ja schön gleichmäßig werden.
- 6.) Wenn ihr mit den Ausstechern arbeitet, dann müsst ihr nur noch die Teile ausstechen: 2 Mal die Hausform (Front und Rückseite) und 4 Mal das Rechteck (2 Hausteile und 2 Dächer) und wer möchte gerne noch etwa 4 Mal die Schornsteinteile.
- 7.) Die Lebkuchenteile etwa 8 Minuten bei 170 °C backen.

LEBKUCHENTEIG:

- ☐ **150 g** Zuckerrübensirup
- ☐ **100 g** brauner Zucker
- ☐ **150 g** Butter
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ Backpulver
- ☐ Natron
- ☐ **2** Eier
- ☐ **½ TL** Natron
- ☐ **¼ TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Ingwer (frisch)
- ☐ **2 TL** Zimt
- ☐ **3** Nelken
- ☐ **½ TL** Pfeffer

ZUBEREITUNG ICING

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät etwa 2 Minuten verrühren.

Das Haus zusammen setzen und dekorieren

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally ♥

ICING:

- ☐ **250 g** Puderzucker
- ☐ **1.5 EL** Eiweißpulver
- ☐ **3 EL** Wasser