

Rezept

Hexenhäuschen

Ein Rezept von Hexenhäuschen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Honig	250 g brauner Zucker
100 g Butter	600 g Mehl
1 Päckchen Lebkuchengewürz	1 EL Kakao
1 EL Pottasche	1 Ei
1 Eiweiß	200 g Puderzucker
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Häuschen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 5400 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Das Mehl mit Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Die Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und zugeben. Das Ei unter die Honigmasse rühren. Honigmasse und Mehlmischung zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 12 Std. kühl stellen.
3. Aus festem Karton Schablonen anfertigen: Für die Dachschrägen und Giebel 4 Rechtecke à 16 × 14 cm ausschneiden. Zwei der Rechtecke an der längeren Seite ab 5 cm Höhe abschrägen, sodass dort später die Dachschrägen aufgesetzt werden können. Für die Seitenwände 2 Streifen à 12 × 5 cm ausschneiden.
4. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Portionen teilen: Nacheinander jede Portion in Blechgröße ausrollen, aufs Blech legen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) jeweils 12-15 Min. backen.
5. Auf der ersten Lebkuchenplatte die Schablonen so anordnen, dass alle Hausteile nebeneinander Platz haben. Ausschneiden, solange der Lebkuchen noch warm ist. Aus der zweiten Platte zunächst eine Bodenplatte von ca. 32 × 20 cm ausschneiden. Aus dem Rest Motive – z. B. Bäume, Figuren – ausstechen.
6. Das Eiweiß steif schlagen. Mit dem Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Seitenwände und Giebel mit Zuckerguss auf der Bodenplatte zusammensetzen und gut trocknen lassen. Die Dachschrägen mit Guss aufsetzen. Die Figuren mit etwas Guss ebenfalls auf der Bodenplatte befestigen.