

# Lebkuchenhaus

- 325 g Zucker
- 160 g warme Milch
- 400 g flüssiger Honig
- 2 kleine Eier
- 15 g Trieb Salz in 100 g kalter Milch aufgelöst
- 10 g Pottasche in 25 g kaltem Wasser aufgelöst
- 1 kg Weismehl
- 2,5 g Zimt
- 20 g Lebkuchengewürz

- 1 Zucker in warmer Milch auflösen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Den Honig und die Eier begeben. Alle anderen Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem Teig mischen.
- 2 Teig 4–7 Tage im Kühlschrank stehen lassen, dann gut durchkneten und 5 mm dick ausrollen.
- 3 Die Hausteile zuschneiden\* und auf ein Silikonpapier auf das Backblech legen. Die Teile mit Milch bestreichen und bei ca. 170–180 Grad etwa 15 Min. backen, dann mit Gummi arabicum, das für Glanz sorgt, bestreichen.
- 4 Lebkuchen 1 Tag offen an der Luft stehen lassen.

**Tipp:** Honig, Trieb Salz, Pottasche, Lebkuchengewürz und Gummi arabicum sind in der Drogerie erhältlich.

\* 1 Bodenplatte: 31,5 × 23,5 cm / 1 Hinter- und 1 Vorderwand: Länge 24 cm, Höhe je 10 cm, Dachkanten je 18 cm / 2 Seitenwände: 10 × 10 cm / 2 Dachplatten: 18 × 14 cm

## Eiweisspritzglasur zum Kleben und Garnieren

- 100 g Eiweiss
- 500 g Puderzucker ohne Zusatz

in einer Schüssel verrühren. Wer bunte Glasur möchte, findet in der Drogerie Lebensmittelfarbe.

