

Zurück zur Natur - Advent

Lebkuchenhäuser

Rezept von Christina Bauer

Zutaten für 2 Häuser:

320 g Roggenmehl
2 Eier
70 g Honig
140 g Staubzucker
8 g Natron
3 g Backkakao
3 g Lebkuchengewürz
1 EL Apfelmus

Zum Bestreichen:

1 Ei
1 Schuss Milch
Zuckerglasur
1 Eiklar
230 g Staubzucker

Aus den Zutaten einen Lebkuchenteig zubereiten. Auch das Apfelmus gehört in den Teig geknetet und ersetzt den „Apfel in der Keksdose“.
Den Teig danach am besten 24 Stunden kühl stellen zum Rasten.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchenhausteile ausstechen. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Heißluft) für 8-10 Minuten backen.

Für die Zuckerglasur Eiklar und Staubzucker zu einer dicken Masse vermischen, in ein Frischhaltesackerl füllen und eine sehr kleine Spitze vorne abschneiden. Die Zuckerglasur an den Kanten der Lebkuchenteile auftragen und die Teile zusammensetzen. Anschließend das Haus mit der Zuckerglasur verzieren.