



## BACKEN ZU WEIHNACHTEN

# LEBKUCHENHAUS

Petronella fühlt sich rundum wohl in unserem selbst gemachten Lebkuchenhaus. Kein Wunder, schließlich duftet es einfach herrlich weihnachtlich nach Pfefferkuchen und außerdem ist es überall mit allerlei Naschereien beklebt. Wer möchte da nicht einziehen? Back dir auch ein Lebkuchenhaus und verziere es ganz nach deinem Geschmack – eher schlicht mit Zuckermalerei und Perlen oder etwas bunter mit deinen liebsten Naschereien. Probiere es aus, unser Lebkuchen Rezept ist wirklich ganz einfach.



### UND SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 190 °C Umluft (170 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. 125 g weiche Butter oder Backmargarine, 100 g Puderzucker und 125 g Rübensirup mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.
3. In einer anderen Schüssel 340 g Mehl, 10 g Lebkuchengewürz, 1 EL Backkakao und 5 g Natron mischen. Anschließend zur Zucker-Fett-Mischung geben. Alles mit den Quirlen untermengen. Der Teig ist nun krümelig. Mit bemehlten Händen den Teig durchkneten und zu einer Kugel formen.
4. Nun wird der Teig backblechgroß ausgerollt. Du kannst den Teig direkt auf einem rutschfesten Backpapier ausrollen oder du rollst auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und legst den ausgerollten Teig dann vorsichtig auf das Backblech. Überstehenden Teig abschneiden.

### Für 2 Häuser brauchst du:

- 125 g Backmargarine oder Butter (zimmerwarm)
- 350 g Puderzucker
- 125 g Zuckerrübensirup (dunkel)
- 340 g Mehl
- 10 g Lebkuchengewürz
- 1 EL Backkakao
- 5 g Natron
- Zitronensaft
- Brezeln, Streusel, Schokolinsen, Weingummi, Lakritz ...
- Backpapier
- Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel
- unsere Petronella Ausdruckvorlage (s. Seite 4)





- Jetzt werden die Platten geschnitten. Dafür den Teig in der Mitte längs halbieren und einen ungefähr 1 cm breiten Spalt schneiden. Die Teigreste beiseitelegen. Der Spalt ist wichtig, weil der Teig beim Backen etwas aufgeht und die Platten sonst aneinanderkleben.

- Nachdem der Teig halbiert wurde, die Streifen in drei gleich große Rechtecke schneiden. Auch hier zwischen den Platten wieder einen 1 cm breiten Spalt schneiden. Jetzt sollte dein Teig so aussehen:



- Die Lebkuchenhaus-Platten können nun in den Ofen und werden 12-15 Minuten gebacken. Die abgeschnittenen Teigreste wieder verkneten, ausrollen und Sterne und Bäume ausstechen. Die können dann direkt nach den Lebkuchenhaus-Platten im Ofen gebacken werden.
- Die Platten abkühlen lassen und schon kann das Verzieren beginnen.
- Für den Zuckerguss erstmal 200 g Puderzucker in eine Schüssel geben und 2-3 EL Zitronensaft hinzufügen. Rühr dann gut um, bis eine fest-cremige Masse entsteht. Nun kommt es auf dein Gefühl an. Ist der Guss noch zu dick, gib noch etwas Flüssigkeit hinzu, ist er zu flüssig, gib noch etwas Puderzucker hinzu.



- Den Guss dann in eine Spritztüte oder in einen Gefrierbeutel umfüllen. Dafür die Tüte in ein Glas stecken und mit einem Löffel den Zuckerguss in die Tüte geben.

- Nun 3 Lebkuchen-Platten bereitlegen. 2 Platten bilden das Dach des Lebkuchenhauses und eine Platte wird der Boden. Die Spitze der Spritztüte oder die Ecke des Gefrierbeutels mit einer Schere abschneiden, sodass eine kleine Öffnung entsteht. Wenn die Öffnung die richtige Größe hat, die Dachplatten verzieren und den Zuckerguss mit Zucker-Perlen bestreuen.





12. An den Rändern der Bodenplatte ebenfalls Zuckerguss auftragen. Dafür kannst du die Öffnung der Spritztüte auch etwas vergrößern.



13. Die Dachplatten in den Zuckerguss stellen und die oberen Flächen zusammenstellen. Kurz festhalten und überprüfen, ob die Platten sicher stehen.



14. Nun auch die Spitze des Hauses mit Zuckerguss einspritzen. Dabei darf es ruhig kleckern. Wenn alles solide steht, können auch die vorderen und hinteren Dachkanten vorsichtig mit Zuckerguss bespritzt werden. Das Haus dafür nicht zu sehr hin und herschieben – der Zuckerguss ist noch weich und das Haus könnte schnell umkippen.



15. Wer aus dem übrigen Lebkuchenteig Bäume oder Sterne gebacken hat, kann diese nun vor das Haus stellen oder an die Dachspitze kleben.



16. Ein Haus ist geschafft und kann nun trocknen. Für ein weiteres buntes Lebkuchenhaus kannst du genau so vorgehen. Auch hier erst die Dachplatten nach Herzenslust verzieren.



17. Das Haus dann wie beschrieben zusammenkleben und am Ende Petronella einziehen lassen. Dafür haben wir eine Vorlage für dich: Petronella einfach ausschneiden, zusammenkleben und mit etwas Zuckerguss platzieren.



Buchtipps zu Weihnachten

**Petronella Apfelmus – 24  
weihnachtliche Geschichten aus dem  
Apfelhaus**

Band 10 der beliebten Bestseller-Reihe  
rund um Apfelhexe Petronella Apfelmus

Fantasievoll und weihnachtlich illustriert  
von Sabine Büchner

24 hexig-fantasievolle Geschichten helfen,  
das Warten auf Heiligabend zu verkürzen

