

Kleines Knusperhäuschen / Lebkuchenhäuschen

Zutaten:

1000 Gramm Honig
650 Gramm Roggenmehl
600 Gramm Weizenmehl
300 Gramm Puderzucker
100 Gramm gehacktes Orangeat
100 Gramm gehacktes Zitronat
40 Gramm Lebkuchengewürz
30 Gramm Natron
1/4 l Wasser
10 geschälte Mandeln
2 Esslöffel Zitronensaft
3 Eiweiß
buntes Zuckerwerk nach Belieben

Zubereitung:

Den Honig mit dem Wasser unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Das Mehl auf ein Backbrett sieben und das Zitronat, das Orangeat und das Lebkuchengewürz darüberstreuen.

In die Mitte eine Vertiefung drücken und den fast erkalteten Honig hineingießen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zuletzt das Natron kräftig unter den Teig mischen. Den Teig zugedeckt ein bis zwei Tage lagern - er wird dadurch besonders locker.

Für das Knusperhäuschen schneiden Sie sich am besten Pappschablonen zu. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Aus dem Honigkuchenteig 40 Zentimeter lange und 1,5 Zentimeter starke Stränge rollen und im Abstand von zwei bis drei Millimeter nebeneinander auf das Backblech legen. Es soll ein Rechteck von 40 auf 26 Zentimeter entstehen. Der Teig geht beim Backen auf, so dass sich die Zwischenräume schließen und der Eindruck einer Blockhauswand entsteht.

Diese Platte auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 20 bis 30 Minuten backen. Den restlichen Honigkuchenteig ein Zentimeter dick ausrollen und eine Platte von etwa 25 auf 15 Zentimeter sowie eine zweite von 35 auf 28 Zentimeter daraus schneiden.

Die Platten auf das Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf der

mittleren Schiebeleiste zwölf bis 18 Minuten backen.

Aus der 40 auf 26 Zentimeter grossen Platte, die als erste gebacken wurde, mit Hilfe der Schablonen mit einem dünnen, spitzen Messer Giebel und Hauswände des Blockhauses schneiden. Aus der Vorderfront eine Tür und ein Fenster ausschneiden.

Aus den glatten Platten mit Hilfe der Schablone eine Bodenplatte und zwei Dachflächen ausschneiden. Den Teigrest fünf Millimeter stark ausrollen, zehn kleine Lebkuchen ausschneiden und mit jeweils einer Mandel belegen.

Außerdem die Flächen für den Kamin und die Streifen für den Zaun ausschneiden und zwölf bis 15 Minuten backen. Aus dem Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Puderzucker eine streichfähige, zähe Glasur rühren.

Die Teile des Knusperhäuschens mit Hilfe der Glasur zusammensetzen; die Glasur jeweils gut trocknen lassen, ehe das nächste Teil ans Haus gebaut wird.

Das Dach und den Kamin so mit Zuckerguss bestreichen, dass es wie frisch gefallener Schnee wirkt. Das Haus nach eigener Phantasie mit den Lebkuchen und dem bunten Zuckerwerk verzieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kleines-knusperhaeuschen-lebkuchenhaeuschen).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kleines-knusperhaeuschen-lebkuchenhaeuschen>