

# Ein GRÜNES Lebkuchenhaus zum selber backen

Hier nun das passende Rezept für das GRÜNE Lebkuchenhaus. Viel Spaß beim Nachbacken.



## DAS REZEPT

### Zutaten für den Lebkuchen

300 g Honig  
150 g Zucker  
50 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
3 TL Backpulver  
1 Päckchen Lebkuchengewürz  
1 Ei  
1/8 l Kaffee  
1 Fläschchen Rum-Aroma  
4-6 Tropfen Bittermandel-Aroma  
etwas Salz

### Zutaten für Mörtel, Guss und Schmuck

500 g Puderzucker  
2 Eier  
Süßigkeiten und Gebäck nach Wahl

### Zubereitung

In einem Topf werden Honig, Fett, Zucker und Salz mit dem Kaffee erwärmt und darin gelöst. Danach lassen Sie die Flüssigkeit wieder abkühlen. In der Zwischenzeit sieben Sie Mehl und Backpulver in eine Schüssel und drücken eine Mulde hinein. In diese Vertiefung geben Sie das Ei und die Gewürze und verrühren die Zutaten von der Mitte her mit der kalten Kaffee-Honig-Masse. Nach dem Verrühren muss der Teig leicht vom Löffel abreißen. Falls nicht, geben Sie noch etwas Kaffee dazu. Der Teig wird auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstrichen, am besten mit einem Schaber, der in Wasser getaucht wird. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten bei starker Hitze (180 Grad Umluft).



Den abgekühlten Lebkuchen können Sie nun ausschneiden. Für den Mörtel schlagen Sie ein Eiweiß etwas vor. Geben Sie dann 120 bis 130 Gramm Puderzucker dazu und schlagen Sie so lange, bis die Masse steif ist.



Zum Auftragen eignet sich am besten ein Spritzbeutel. Jetzt können Sie die Einzelteile verbinden und das Haus schmücken.



Und noch feiner wird es natürlich mit Bio-Zutaten.

### **Der "Star-Schnitt"**

Für das Lebkuchenhaus benötigt man natürlich auch ein Schnittmuster. [Das findet Ihr hier](#). Also steht dem Genuss ja nichts mehr im Weg!

