

Das geknüpft Lebkuchenhaus Schritt für Schritt zum Nachmachen



1. Arbeitsschritt:



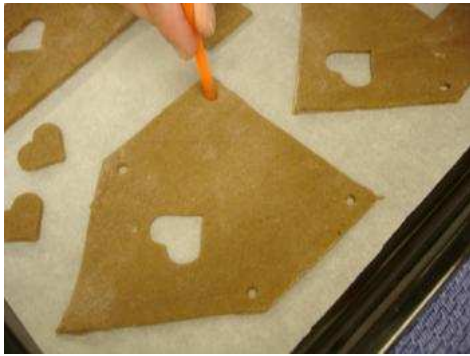
Aus circa einem Kilogramm Mehl einen Lebkuchenteig zubereiten und gleichmäßig dick (0,5cm) ausrollen.

2. Arbeitsschritt:



Die Fronten des Hauses und einen Tannenbaum auf Papier zeichnen, ausschneiden und alle Teile aus dem Lebkuchenteig mit einem Küchenmesser zuschneiden.

3. Arbeitsschritt:



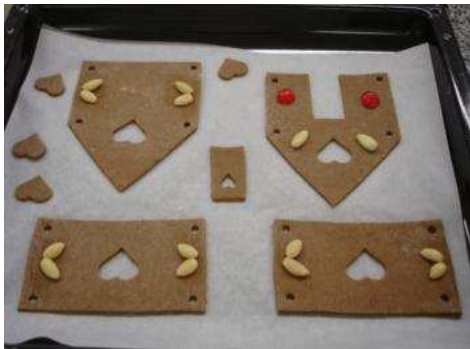
An allen Ecken der Hausfassaden sowie am Giebel des Daches mit einem Strohhalm Löcher stechen (sie dienen zum Zusammenknüpfen der einzelnen Hausfronten) sowie Herzen für Fenster und ein Rechteck für die Tür ausstechen.

4. Arbeitsschritt:



Die einzelnen Teile ganz beliebig mit Rosinen, geschälten Mandeln und Trockenkirschen belegen.

5. Arbeitsschritt:



Alle verzierten Lebkuchenhausteile auf ein mit Butterpapier belegten Blech legen und bei mäßig Hitze backen. Nach dem Backen, wenn notwendig die Löcher mit Strohhalm nach stechen.

6. Arbeitsschritt:



Aus Eiweiß, Staubzucker und Zitronensaft eine Zuckerglasur herstellen. Die Zutaten mit einem Kochlöffel glatt rühren bis eine weiße Zuckermasse entsteht.

7. Arbeitsschritt:



Aus Butterpapier ein Dreieck schneiden und zu einer Tüte formen. Die Spitze der Tüte wegschneiden, so dass eine kleine Öffnung entsteht.

8. Arbeitsschritt:



Papiertüte mit Zuckerglasur füllen und alle Hausteile verzieren. Die Teile für einige Stunden trockenen lassen.

9. Arbeitsschritt:



Mit roten, schmalen Satinbändern die einzelnen Hausfassaden, sowie die zwei Dachteile mit einander verknüpfen und das Haus zusammensetzen.

10. Arbeitsschritt:



Das Haus und den Tannenbaum auf einen Lebkuchenboden setzen und mit der restlichen Zuckerglasur fixieren. Mit Staubzucker bestäuben und fertig ist das geknüpft Lebkuchenhaus.

Gutes Gelingen, viel Freude und frohe Weihnachten wünschen die Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft Dietenheim.