

Zutaten für den Lebkuchenteig

Tipps zum Zusammenbauen und Verzieren

Für mehrere Wände/Dachplatten 30 x 25 cm / 0,6 cm Teigdicke

- 1 kg Mehl (Weizenmehl, Type 405 oder 550)
- 200 g Zucker
- 500 g Honig
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Packungen Lebkuchengewürz von Dr. Hartkorn
- 1 Prise Salz
- 1,5 Esslöffel Kakaopulver

Daraus erhältst du ca. 2–2,5 kg Lebkuchen-Teig – genug für Wände, Dach und evtl. Figuren.

Den Teig anrühren

Butter, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen lassen und gut vermischen. **In eine Rührschüssel zum Abkühlen geben.** In einer zweiten Schüssel Mehl, Lebkuchen-Gewürz, Backpulver und das Kakaopulver mischen und zusammen mit dem Ei zur Honigmischung geben. Mit den Händen oder Knethaken verkneten. Über Nacht kaltstellen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Lebkuchenmänner aus dem Teig stechen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 160 °C (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Anschließend nach Belieben verzieren.

Zum Zusammenbauen & Verzieren

- 500 g Puderzucker
- 2–3 Eiweiß (für **Königliche Glasur/Zuckerguss** zum Kleben)
- Evtl. Zitronensaft (für Geschmack und Festigkeit des Gusses)
- Bunte Zuckerstreusel, Perlen, Schokolade, Smarties, Gummibärchen, Krokant etc.

Hilfsmittel

- Backbleche mit Backpapier
- Messer oder Pizzaschneider (zum Ausschneiden der Formen)
- Schablonen aus Karton für Wände, Dach (Maßstab anpassen: Grundfläche 50 × 30 cm, Höhe ca. 20–25 cm fürs Dach)
- Spritzbeutel oder Gefrierbeutel für den Zuckerguss
- Holzbrett oder stabile Platte als Unterlage

Bauweise

- **Schablonen anfertigen:** Bodenplatte (60 x 40 cm), Seitenteile, Rückwand, Dachplatten.
- **Teig ausrollen & ausschneiden** (ca. 0,5–0,7 cm dick).
- **Backen:** Bei ca. 180 °C 10–15 min (dickere Platten etwas länger).
- **Abkühlen lassen**, dann mit Zuckerguss zusammensetzen.
- **Dekorieren** mit Süßigkeiten und Figuren.