

Weihnachtliches Verpoorten-Lebkuchenhaus

Zutaten

VERPOORTEN-Lebkuchenteig:

- 1 kg Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 300 g Zucker
- 300 g Honig (Blütenhonig)
- 125 g Butter
- 200 g Kuvertüre (Zartbitter)
- 20 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 15 g Pottasche
- 2 Eier
- 2 Pkg Lebkuchengewürz
- 5 Tropfen Rumaroma
- 3 Tropfen Orangenaroma
- 3 Tropfen Zitronenaroma
- 3 El Puderzucker
- 8 cl Wasser

Zuckerguss für das Lebkuchenhaus:

- 250 g Puderzucker
- 1 Ei (Grösse L), davon das Eiweiß

Sonstiges:

- Selbstgebackene Plätzchen oder Süßigkeiten nach Belieben
- Kokosraspeln nach Belieben
- Fester Karton für die Schablonen
- Unterlage oder fester Karton (mindestens 50 cm x 30 cm gross)

Zubereitung

VERPOORTEN-Lebkuchenteig:

Zucker, Honig und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze kochen. Das Gemisch solange umrühren bis sich der Zucker mit dem Honig und der Butter zu einer homogenen Masse verbunden hat und die Masse leichte Blasen wirft. Den Topf vom Herd nehmen und das Gemisch etwas abkühlen lassen. Während das Gemisch langsam abkühlt, das Mehl mit den gemahlenden Mandeln, dem Lebkuchengewürz und den Eiern vermengen. Das Rum-, Orangen- und Zitronenaroma hinzufügen. Die Pottasche in dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen und dem Mehl-Eier-Gemisch beimengen. Die Kuvertüre im lauwarmen Wasserbad schmelzen und in das Mehl-Eierlikör-Gemisch geben. Nun die Honig-Zucker-Masse dem Mehl-Eierlikör-Gemisch beimengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Backpapier auf die Arbeitsplatte legen und den Teig auf das Backpapier legen. Die Frischhaltefolie über den Teig geben und ausrollen, so dass der Teig nicht am Nudelholz kleben bleibt. Die Frischhaltefolie nach dem Ausrollen wieder entfernen. Den Karton nach den Angaben wie in der Mustervorlage zuschneiden und auf den Lebkuchenteig legen. Wer mag kann noch Fenster und Türen einfügen. Den Lebkuchenteig den Schablonen entlang zuschneiden und wieder entfernen. Danach den Lebkuchenteig samt Backpapier auf das Backblech legen und nacheinander 15 min. bei 180 Grad im Backofen backen.



[Link zum Rezept: Weihnachtliches Verpoorten-Lebkuchenhaus](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Weihnachtliches Verpoorten-Lebkuchenhaus

Dabei ist zu beachten, dass der Zaun des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses aufgrund der Größe weniger Backzeit in Anspruch nimmt. Der Zaun muss nur 5 - 10 min. gebacken werden! Sollten noch andere Kleinteile gebacken werden wie ein Schornstein, Fensterläden, Tür etc., so ist auch dabei auf die Backzeit zu achten.

Nun Puderzucker mit dem Wasser vermischen. Lebkuchen aus dem Backofen holen. Den noch warmen Lebkuchen nach dem Backvorgang mit dem Zuckerguss dünn bestreichen. Die Teile des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses nun trocknen lassen und dann die anderen Seiten bestreichen.

Zuckerguss und Zusammenbau des Lebkuchenhauses:

Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker gut vermischen, so dass sich keine Klümpchen bilden und der Zuckerguss sehr zähflüssig wird. Nachdem alle Teile des Verpoorten-Lebkuchenhauses getrocknet sind, den Boden und die Wände des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses mit dem Zuckerguss großzügig bestreichen oder mit einem Spritzbeutel am Rand sauber auftragen. Die Unterseiten der Wände nun auf die feste Unterlage bzw. den festen Karton kleben und die Wände miteinander verbinden bzw. verkleben.

Damit man die Teile nicht die ganze Zeit beim Trocknen festhalten muss, empfiehlt es sich um das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus eine Schnur zu legen, die das Haus zusammenhält bis es getrocknet ist.

Nach dem Trocknen die Dachgiebel mit dem Zuckerguss großzügig bestreichen und die Dachplatten auf das Haus setzen. Die Dachplatten ebenfalls mit Zuckerguss verkleben.

Ist das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus nun getrocknet, kann man es nach Belieben verzieren. Ich habe für die Verzierungen des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses selbstgebackene und verzierte Plätzchen verwendet. Man kann auch andere Süßigkeiten verwenden. Wer mag, kann auch etwas Zuckerguss an den Rändern des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses auftragen, so dass es aussieht, als ob etwas Schnee auf dem Dach nieder gegangen sei. Zum Schluss den Gartenzaun nach Belieben ebenfalls um das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus mit Zuckerguss aufkleben und frische Kokosraspeln großzügig um das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus verstreuen.

Leser-Tipp

Das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus ist ein wunderbarer Knabberspass für Erwachsene, die ihre Kindheit aufleben lassen wollen, und dient zugleich der weihnachtlichen Dekoration. Ich habe die Tür des VERPOORTEN-Lebkuchenhauses so gross zugeschnitten, dass ein Teelicht in das VERPOORTEN-Lebkuchenhaus gestellt werden kann. Somit wird auch noch ein besinnliche Stimmung verbreitet. Es kann auch als Geschenkidee für Freunde und Verwandte genutzt werden. Ich wünsche allen Hobbybäckern viel Spass beim Zubereiten und Knabbern. :-)

[Link zum Rezept: Weihnachtliches Verpoorten-Lebkuchenhaus](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de