

Weihnachtsbacken Rezepte

Pfefferkuchenhäuschen (Hexenhaus aus Lebkuchen)

Gattung: Backen, Lebkuchen, Weihnachten

SCHOKOLADE

1 kg Schokolade (beste Kuvertüre)

LEBKUCHEN - HONIGTEIG

500 g Zucker
300 ml Milch
750 g Honig
20 g Zimt

10 g Anis gemahlen
5 g Muskatnuss gemahlen
1,50 kg Mehl
30 g Backpulver

EIWEISS-SPRITZGLASUR ZUM GARNIEREN

2 Eiweiße

350 g Gesiebten Puderzucker

ZUM DEKORIEREN

Hexe
Hänsel und Gretel
Pralinen
Liebesperlen
Silberperlen

Zimtsterne
1 Blatt Gelatine (als Fensterglas)
Puderzucker als Schnee
1 Büschel Watte
Usw

Schokolade vorbereiten:

Zuerst ein Kilogramm Schokolade (beste Kuvertüre) klein hacken, im Wasserbad bis etwa 45 Grad erhitzen, bis sie sich auflöst. Dann muss die Schokolade auf etwa 20 Grad abkühlen und anschließend wieder im Wasserbad auf Körpertemperatur erwärmt werden. Dadurch wird der Schokoladenüberzug hart und glänzend. Beliebter Fehler: Häufig wird die Schokolade erhitzt und sofort zu heiß verbraucht. Dabei bilden sich keine Kakaobitterkristalle und die Schokolade wird nicht hart.

Lebkuchen-Zubereitung:

Milch erhitzen und Zucker darin auflösen. Honig auf 60 Grad erwärmen, erkalten lassen und hinzugeben. Restliche Zutaten begeben, zu einem Teig verkneten und über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig fünf Millimeter dick ausrollen. Mit Milch bepinseln und bei 240 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen. Tannen, Dächer, Seitenwände und Boden ausschneiden.

Eiweiss-Spritzglasur zum Garnieren:

Für die Eiszapfen zwei Eiweiße unter langsamer Zugabe von 350 Gramm gesiebten Puderzucker schaumigen Farben.
Weihnachten Rezepte Kostenlos auf, www.spiele-kinderspiele.de

Bastel-Anleitung:

Die Lebkuchenteile mit flüssiger Schokolade bepinseln, damit sie schön stabil bleiben. Die

anderen Teile zum Häuser bauen, nämlich Vorder- und Rückfront und der Kamin, werden aus Milkschokolade ausgeschnitten. Hierzu die flüssige Schokolade etwa drei bis fünf Millimeter dick auf ein Backpapier ausgießen. Wenn sie beginnt fest zu werden, die gewünschten Teile mit einem spitzen Messer ausschneiden. Sobald die Schokolade ganz hart ist, kann man die Teile vom Papier lösen.

Zusammenbau:

Zuerst wird die Front ausgarniert und das zurecht geschnittene Blatt Gelatine als Fensterscheibe eingesetzt. Auf dem Häuserboden werden zunächst die Rückseite und die Seitenteile angebracht und mit Schokolade festgeklebt. Diese drei Teile müssen besonders gut halten, denn sie bilden die Stabilität für das ganze Hexenhaus. Die garnierte Front davor kleben und dann die Lebkuchentannen von hinten an das Haus setzen. Jetzt werden die Dächer aufgeklebt und der Kamin aufgesetzt. Das Dach wird mit Pralinen, Zimtsternen usw. garniert. Die Teile können mit Zuckerglasur festgeklebt werden. Türe und Fensterläden ankleben. Mit der festen, schaumigen Eiweissglasur werden nun die Eiszapfen angespritzt. Hänsel und Gretel, die Hexe und ihre Katze nicht vergessen. Das Haus nach Fantasie weiter ausgarnieren. Zum Schluss schneit es noch heftig aus einem Sieb voller Staubzucker und ein Büschel Watte im Kamin zeigt, dass der Ofen an ist.