



Menge 18 - 20 Häuser



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

MINI-LEBKUCHENHÄUSER

"Wie niedlich!" - die Mini-Häuschen verzieren zum Adventskaffee Tassen und sorgen für vorweihnachtliche Stimmung!



Zubereitung

- 1.** Butter mit Honig und Diamant Brauner Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, sodass sich der Zucker weitestgehend löst. Dann abkühlen lassen.
- 2.** Mehl mit Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und Salz mischen. Zusammen mit dem Eigelb zum Honig-Zucker-Gemisch geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Pro Häuschen werden sechs Teile benötigt: je eine Vorder- und Rückseite mit Spitzdach (ca. 23 x 30 mm) und einem Schlitz, mit dem man das Häuschen auf eine Tasse setzen kann. Außerdem zwei quadratische Seitenteile (ca. 20 x 20 mm) und zwei rechteckige Dachflächen (ca. 22 x 30 mm). Alle Teile mit einem scharfen Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 7–8 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5.** Diamant Puderzucker sieben und mit Eiweiß gut verrühren. Nach und nach tropfenweise Zitronensaft unterrühren, bis die Glasur dick und spritzfähig ist. In einen Folienbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Etwas Glasur auf die Ränder der Seitenteile spritzen und mit der Vorder- und Rückseite zusammensetzen. Die oberen Kanten mit Glasur bespritzen und Dachflächen daraufsetzen.
- 6.** Mit Glasur nach Geschmack Fenster, Türen und Eiszapfen malen, mit Streudeko verzieren und trocknen lassen.
- 7.** Tipp: Eine Vorlage für die Häuschen finden Sie hier auf unserer Website!

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|---------|------------------------|
| 65 g | Butter |
| 125 g | Honig |
| 50 g | Diamant Brauner Zucker |
| 250 g | Mehl |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 1 EL | echter Kakao |
| 1 EL | Lebkuchengewürz |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Eigelb (Größe M) |

Zum Verzieren:

| | |
|-------|---|
| 250 g | Diamant Puderzucker |
| 1 | sehr frisches Eiweiß (Größe M) |
| 1 EL | Zitronensaft |
| | Streudeko nach Geschmack, z. B. bunte Perlen, Glitzer |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.