Sari Schoko

Mein glutenfreies Lebkuchenhaus

Schritt für Schritt einfach erklärt

Zutaten

Für den Lebkuchenteig
(ca. 1,3 kg Teig)

- 325 g glutenfreies Hafermehl
- 260 g Reisvollkornmehl
- 65 g Kartoffelstärke
- 15 g gemahlene Flohsamenschalen
- 20 g Backkakao
- 260 g Honig
- 130 g brauner Zucker
- 105 g Butter (weich) oder pflanzliche Alternative
- 2 Eier (Größe M) + 1 Dotter
- 20 g Lebkuchengewürz
- 5 g Natron
- 1 Prise Salz

Für den Zuckerguss
(als Kleber und Verzierung)

- 2 Eiklar
- 450 g gesiebter Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft

Meine Tipps

- ✓ **Teigdicke:** 6 mm für die Wände, 7 mm für die Dachplatten.
- ✓ **Backzeit:** ca. 15–20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze.
- ✓ **Stabiler Teig:** Der Teig wird nach dem Ruhen schöner fest und lässt sich besser verarbeiten.
- ✓ **Zuckerguss:** Er muss sehr fest sein, damit das Haus gut hält.
- ✓ **Verzieren:** Nach dem Zusammenbauen gut trocknen lassen.

Anleitung – Schritt für Schritt

So gelingt dein Lebkuchenhaus – in 15 einfachen Schritten



1. Trockene Zutaten (alle Mehle, Flohsamen, Kakao, Gewürz, Natron, Salz) in einer Schüssel mischen.



2. Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker löst. Lauwarm abkühlen lassen.



3. Eier und Honigmischung zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig kneten.



4. Den Teig abdecken und mindestens 3 Stunden, oder am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.



5. Den Teig portionsweise zwischen zwei Bögen Backpapier 6–7 mm dick ausrollen.



6. Die Schablonen auflegen, die Teile ausschneiden und auf dem Backpapier liegen lassen.



7. Alle Hausteile (Vorder- und Rückwand, 2 Seitenwände und 2 Dachplatten) vorbereiten.



8. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten backen, bis die Teile fest und durchgebacken sind.



9. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, bei Bedarf die Kanten begradigen und vollständig auskühlen lassen.



10. Für den Zuckerguss Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft zu einer sehr festen, streichfähigen Glasur verrühren.



11. Zuerst die Vorderwand und eine Seitenwand mit Zuckerguss zusammenkleben. Kurz fest werden lassen.



12. Die zweite Seitenwand und die Rückwand ankleben. Alles gut trocknen lassen (ca. 30 Minuten).



13. Die Dachplatten mit Zuckerguss aufsetzen und die Kanten gut verkleben.



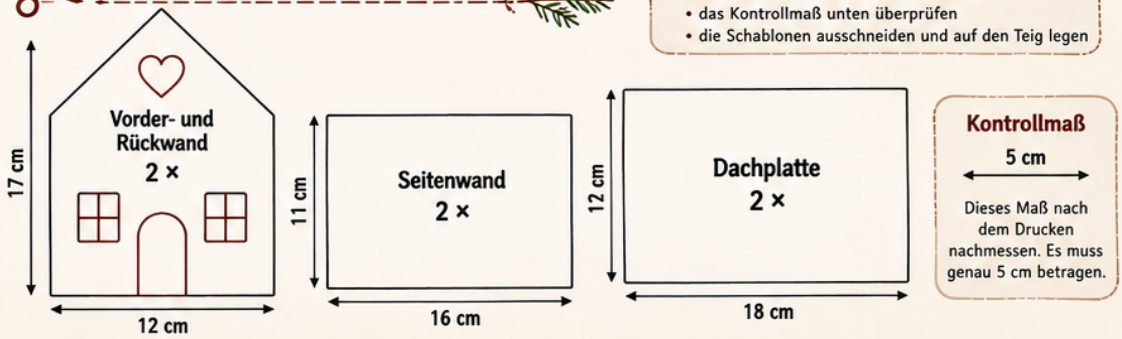
14. Nun nach Lust und Laune verzieren – mit Zuckerguss Muster spritzen, Fenster einrahmen und das Dach gestalten.



15. Fertig ist dein **glutenfreies Lebkuchenhaus!** Gut trocknen lassen und genießen.

Schablonen zum Ausschneiden

Wichtig beim Drucken:
- in tatsächlicher Größe (100 %) drucken
- das Kontrollmaß unten überprüfen
- die Schablonen ausschneiden und auf den Teig legen



Tipp: Eine kleine LED-Lichterkette bringt dein Haus zum Leuchten!

Nur batteriebetriebene LEDs verwenden – keine Kerzen oder offenen Flammen.

So gelingt dein Lebkuchenhaus

Zutaten und Arbeitsschritte zum Nachlesen

Zutaten für ca. 1,3 kg Teig

325 g glutenfreies Hafermehl · 260 g Reisvollkornmehl · 65 g Kartoffelstärke
15 g gemahlene Flohsamenschalen · 20 g Backkakao · 20 g Lebkuchengewürz
260 g Honig · 130 g brauner Zucker · 105 g Butter oder pflanzliche Alternative
2 Eier (Größe M) + 1 Dotter · 5 g Natron · 1 Prise Salz
Zuckerkleber: 2 Eiklar · 450 g Staubzucker · 1 TL Zitronensaft

Schritt für Schritt

1. Trockene Zutaten in einer großen Schüssel gründlich vermischen.
2. Honig, Zucker und Butter vorsichtig erwärmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Eier, Dotter und Honigmischung zugeben. Alles zu einem glatten Teig verbinden.
4. Teig abdecken und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kühlen.
5. Teig zwischen Backpapier ausrollen: Wände 6 mm, Dach 7 mm dick.
6. Schablonen auflegen und die Teile ausschneiden. Je Form werden 2 Teile gebraucht.
7. Hausteile bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten backen.
8. Noch warm bei Bedarf die Kanten begradigen und vollständig auskühlen lassen.
9. Eiklar, Staubzucker und Zitronensaft zu einem sehr festen Zuckerguss verrühren.
10. Vorderwand und Seitenwände zusammenkleben und kurz stützen.
11. Rückwand ankleben und die Wände gut trocknen lassen (ca. 30 Minuten).
12. Dachplatten mit Zuckerguss befestigen und die Verbindungen fest werden lassen.
13. Fenster, Dach und Kanten nach Lust und Laune mit Zuckerguss verzieren.
14. Eine kleine batteriebetriebene LED-Lichterkette ins Haus legen.
15. Das fertige Haus trocken aufstellen und vor Feuchtigkeit schützen.

Mein Tipp: Bunte Zuckerfenster

Für richtige Glasfenster kannst du die ausgeschnittenen Fensteröffnungen mit zerstoßenen Hartzuckerln füllen. Besonders gut eignen sich ungefüllte Fruchtzuckerl.

1. Fenster und Tür nach der Schablone aus den noch ungebackenen Hausteilen ausschneiden. Die Teile auf Backpapier liegen lassen.

2. Zuckerl nach Farben sortieren und in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz vorsichtig zerkleinern.

3. Die Hausteile zunächst fast fertig backen. Etwa 5–8 Minuten vor dem Ende die Zuckerlstücke in die Fensteröffnungen geben. Nicht überfüllen.

4. Weiterbacken, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Die genaue Dauer hängt von der Zuckerlart und der Ofentemperatur ab.

5. Die Hausteile flach auf dem Backpapier vollständig auskühlen lassen. Erst dann lösen und zusammenbauen.

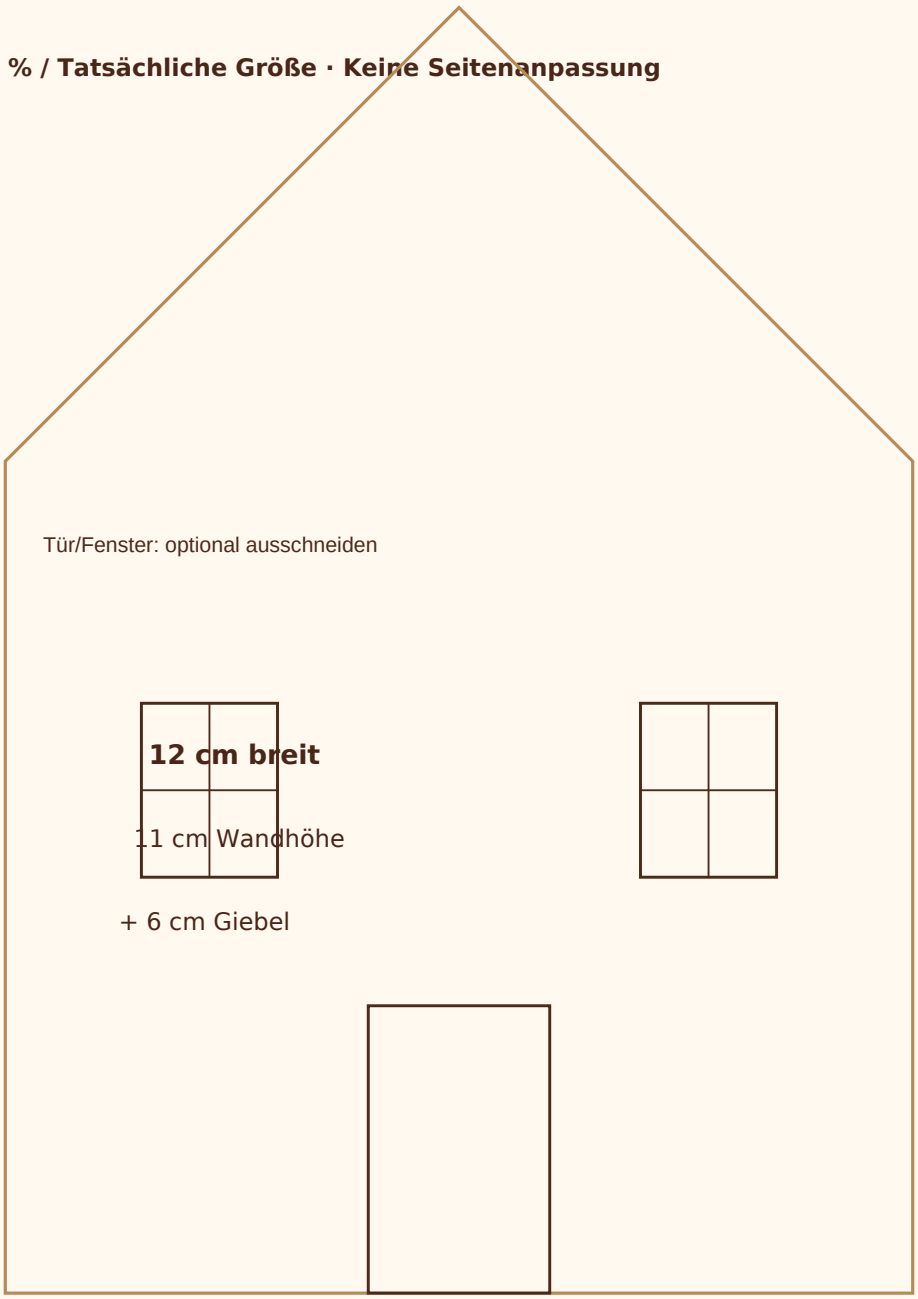
Auch Nimm2 kannst du ausprobieren. Da sie eine Füllung enthalten, können beim Schmelzen jedoch Bläschen entstehen; ungefüllte Hartzuckerl ergeben meist klarere Fenster.

Für ein besonders gemütliches Haus kannst du nach dem Zusammenbauen eine kleine batteriebetriebene LED-Lichterkette hineingeben. Keine echten Kerzen verwenden.

Schablone 1: Vorder- und Rückwand

Diese Form zweimal ausschneiden.

DRUCKEN: 100 % / Tatsächliche Größe · Keine Seitenanpassung



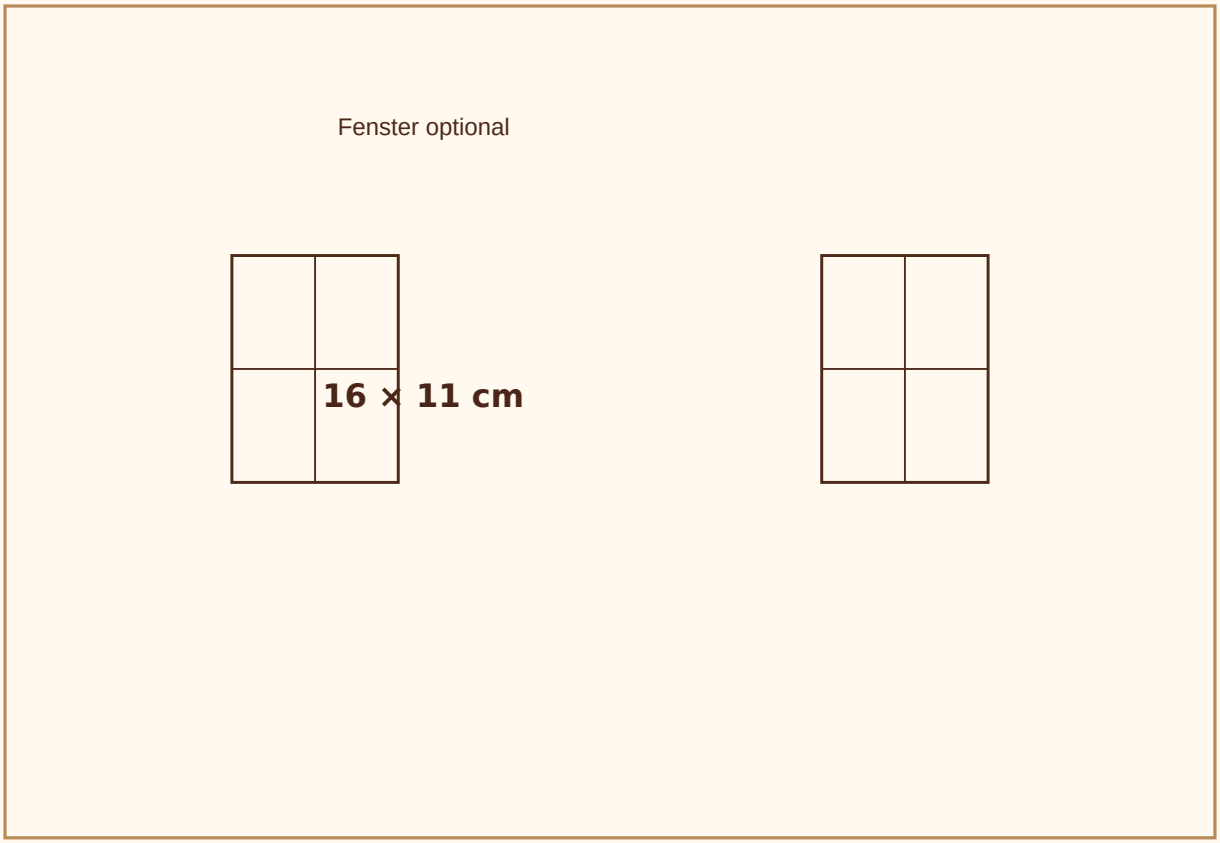
Kontrollmaß: genau 5 cm



Schablone 2: Seitenwand

Diese Form zweimal ausschneiden.

DRUCKEN: 100 % / Tatsächliche Größe · Keine Seitenanpassung

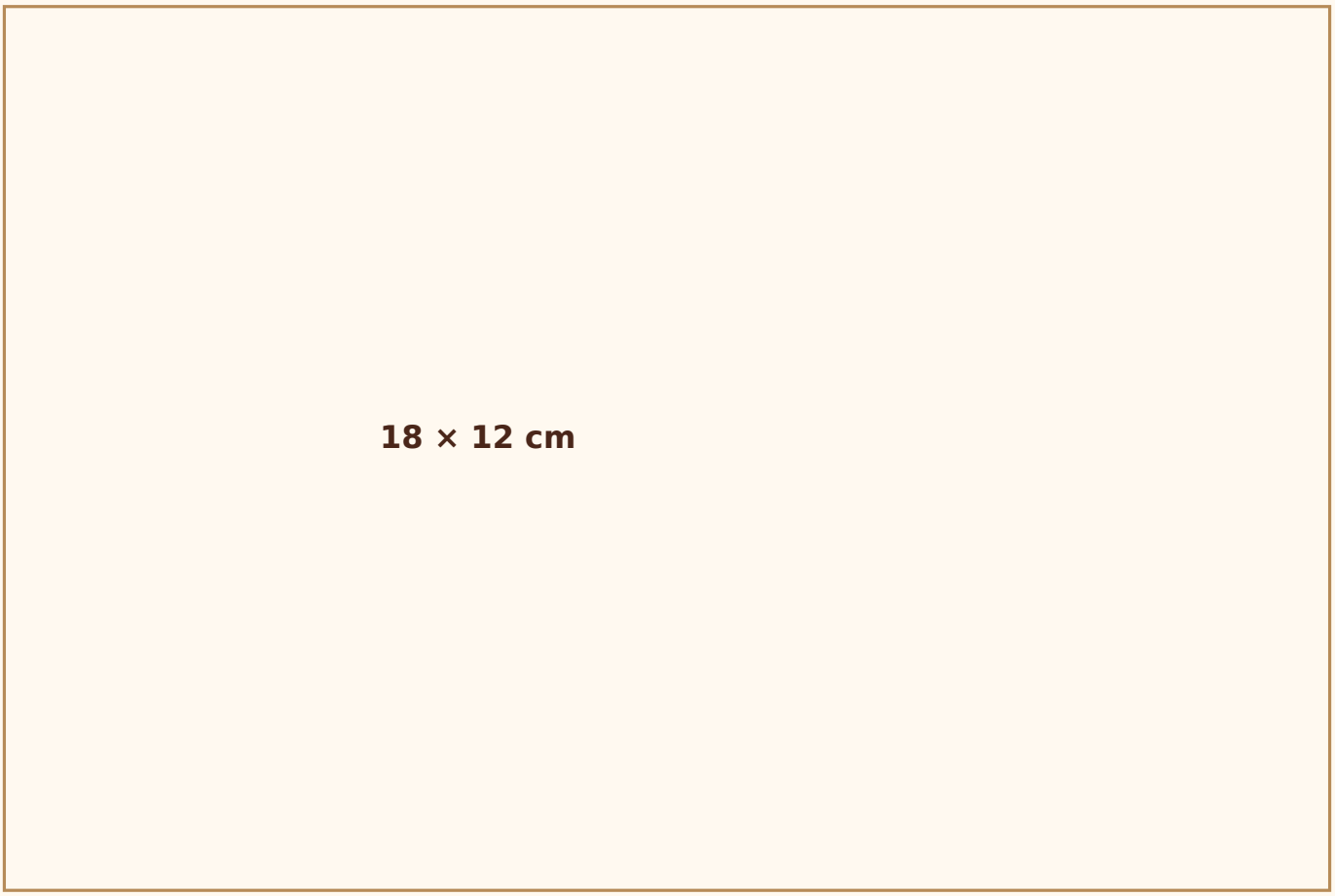


Kontrollmaß: genau 5 cm

Schablone 3: Dachplatte

Diese Form zweimal ausschneiden.

DRUCKEN: 100 % / Tatsächliche Größe · Keine Seitenanpassung



Kontrollmaß: genau 5 cm

