

# Buntes Hexenhäuschen

## Lebkuchenteig:

Vorbereitungszeit: 20 min. | Ruhezeit: 120 min. | Backzeit: 15 min.

## Zutaten:

|                 |         |             |             |
|-----------------|---------|-------------|-------------|
| Honig           | 400 g   | Salz        | 1 Prise     |
| Zucker, braun   | 200 g   | Mehl        | 800 g       |
| Butter          | 130 g   | Backpulver  | 3 TL gestr. |
| Eier            | 2 Stück | Kakaopulver | 20 g        |
| Lebkuchengewürz | 15 g    |             |             |

## Zubereitung:

**Honig, Zucker** und **Butter** in einem Topf langsam unter rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, dann die Masse abkühlen lassen.

**Eier, Lebkuchengewürz** und **Salz** unterrühren. **Mehl, Backpulver** und **Kakao** zusammen versieben und mit der Honig-Masse zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig ca. zwei Stunden kühl stellen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig auf ca. 0,5 cm dick ausrollen. Ausgerollt, auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mithilfe der Schablonen zuschneiden. Den Teigrest zu Sternen, Tannenbäumen oder anderen dekorativen Keksen weiterverarbeiten.

Teile im vorgeheizten Ofen 175 °C Umluft mindestens 15 Minuten backen. Bei dickerem Teig die Backzeit erhöhen. Für die Stabilität ist das Durchbacken sehr wichtig!

---

## Glasur:

## Zutaten:

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Eiweiß               | 1 Stück              |
| Puderzucker, gesiebt | 250 g                |
| Zitrone              | ½ Stück, ausgepresst |

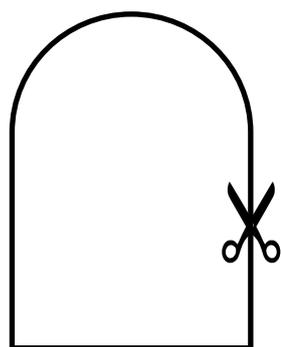
## Zubereitung:

Für die Glasur das **Eiweiß** in eine Schüssel geben und fast den ganzen **Puderzucker** dazu sieben. Beides verrühren und mit dem **Zitronensaft** richtig aufschlagen, bis eine zähe, fluffige Eiweiß-Masse entsteht und sofort das Häuschen zusammenkleben.

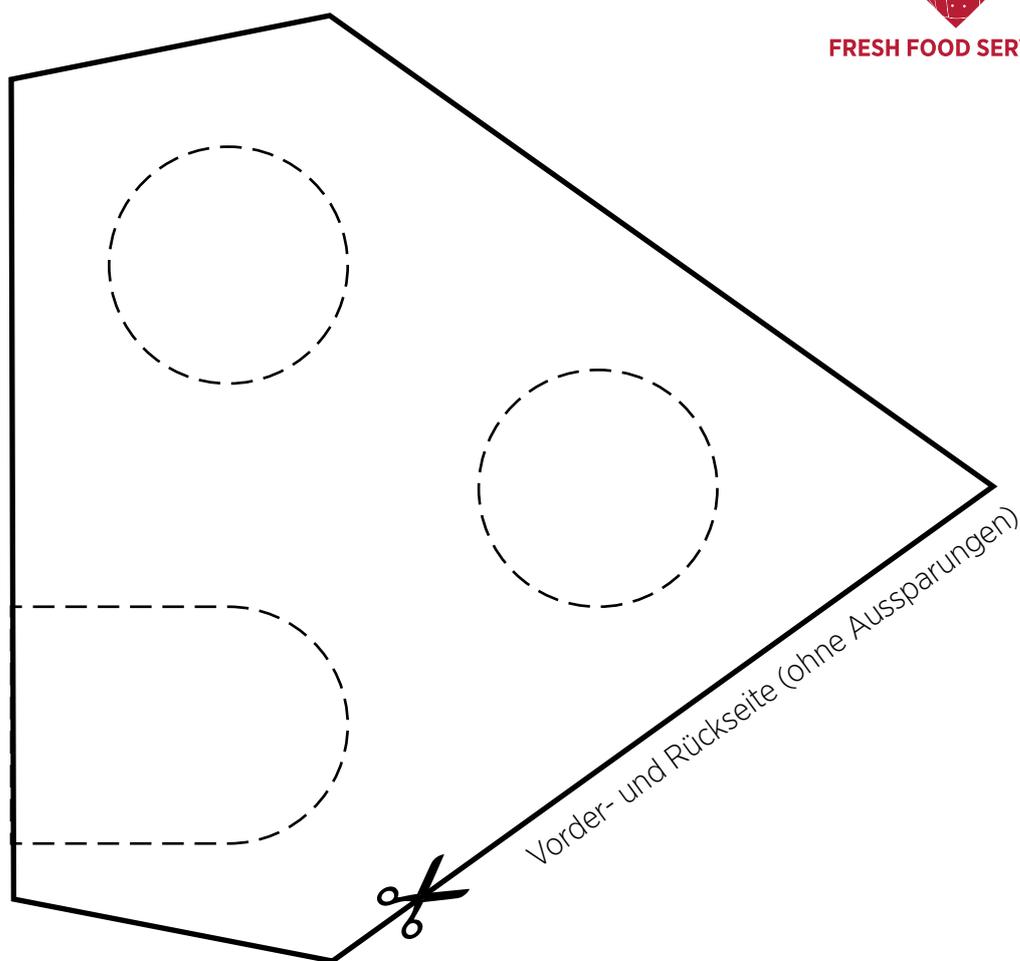
Mit der restlichen Glasur nach Herzenslust kleben, garnieren, dekorieren und verzieren, dass es eine Freude ist. Mit Puderzucker ein Schneegestöber imitieren und das Hexenhäuschen nach der Fertigstellung abpudern.

**Tip:** Als Garnierung eignen sich Weingummi, Kekse, Pralinen, Schokolinsen, Weihnachtsplätzchen, Plätzchen-Dekor, Marzipan und wer es mag, vielleicht Lakritze?!





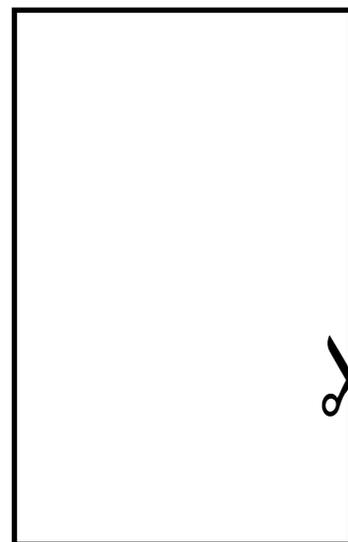
Tür



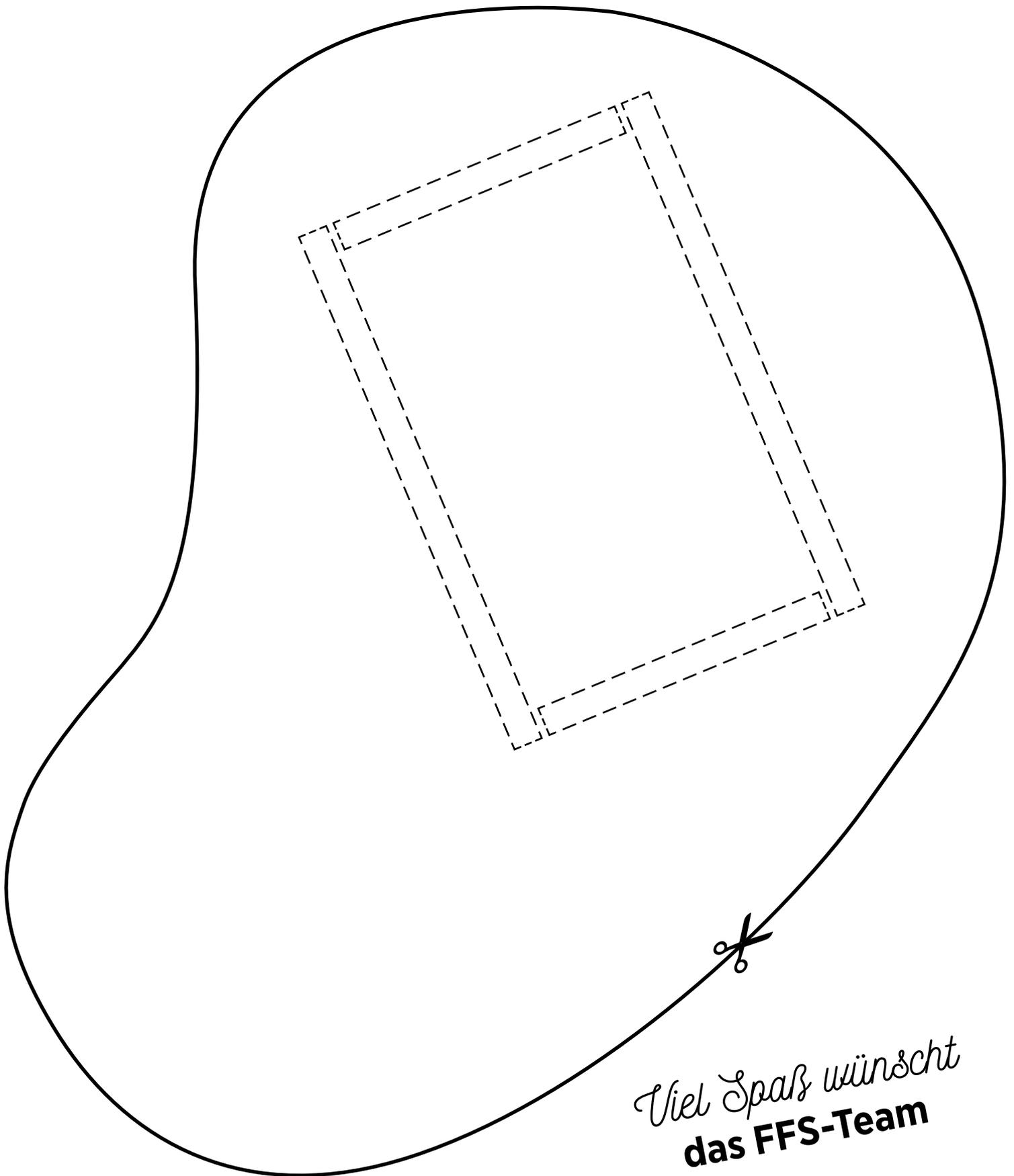
Vorder- und Rückseite (ohne Aussparungen)



Dach (2x)



Seitenteil (2x)  
kann nach dem Backen  
noch eingekürzt werden



Viel Spaß wünscht  
**das FFS-Team**