

BIBER Rezept-Tipp



Lebkuchenhaus



bibernetz.de bietet Ihnen mehr als Lebkuchenhäuser: zum Beispiel Informationen zu aktuellen Themen und Fragestellungen aus Praxis und Wissenschaft, Rezensionen zu empfehlenswerten Fachmedien und ausgewählte Praxisprojekte. Auf bibernetz.de können Sie sich außerdem mit Kolleginnen und Kollegen sowie Expertinnen und Experten über Themen aus Ihrem beruflichen Alltag austauschen. Praxisnahe Online-Kurse helfen Ihnen, sich im Selbststudium medienpraktisches und pädagogisches Fachwissen anzueignen. Viel Spaß beim Backen und schauen Sie mal vorbei!
Ihr BIBER- Team.

Zutaten für den Teig

(Rezept für ein Lebkuchenhaus)

- 1 kg Mehl
- 500 g Honig
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 50 g Kakao
- 2 Eier
- Je 1 El Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, Zitronen- und Orangenschale (Alternativ: ein Päckchen Lebkuchengewürz)
- 1 TL Muskatblüte
- 10 g Pottasche (in 2 El Wasser auflösen)

Zuckerguss

- 500 g Puderzucker
- etwas Wasser

Süßigkeiten zum Verzieren

- Gummibärchen
- Dominosteine
- Schokolinsen etcetera

Hinweis: Der Teig muss über Nacht ruhen. Dies sollte bei der Planung berücksichtigt werden.

Vorbereitung des Teigs

Zunächst werden Honig, Zucker und Butter in einem Topf so lange erhitzt, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann Gewürzmischung zufügen und gut verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen. Nun die aufgelöste Pottasche mit Mehl, Eiern und der abgekühlten Honigmasse zu einem Teig verarbeiten. Die Masse über Nacht zugedeckt kalt stellen.

Verarbeitung des Teigs

Ofen auf 200°C vorheizen. Bevor der Teig weiter verarbeitet wird, sollten Schablonen angefertigt werden. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Benötigt werden je eine Vorder- und Rückseite, zwei Seitenteile, eine Boden- und zwei Dachplatten. Nach Belieben können Sie auch noch einen Schornstein und Bäume etcetera vorbereiten. Dann wird der Teig ca. 1/2 cm dick ausgerollt und die einzelnen Teile zugeschnitten. Diese bei 200°C auf mittlerer Schiene circa 10 bis 15 min backen und danach vollständig auskühlen lassen.

Lebkuchenhaus fertigstellen

Die einzelnen Platten werden mithilfe einer Zuckergussmasse zusammengeklebt. Dabei ist wichtig, dass die Masse sehr zäh und klebrig ist. Das Wasser sollte also nur in ganz kleinen Mengen unter

den Puderzucker gerührt werden. Dann die einzelnen Seitenplatten an den Kanten dick mit Zuckerguss bestreichen (eventuell mit dem Spritzbeutel arbeiten) und nach und nach zu einem Haus zusammensetzen. Die Dachplatten erst aufsetzen, wenn die Seitenwände getrocknet sind. Am Ende das getrocknete Haus mit der Bodenplatte verkleben. Nun kann das Lebkuchenhaus mit den Kindern fantasievoll verziert werden. Dazu werden die zurechtgelegten Süßigkeiten mit ein wenig Zuckerguss bestrichen und auf Dach und Seiten geklebt.



Die zugeschnittenen "Bausteine" vor dem Backen

Tipps: Wenn Sie eine weniger zuckerhaltige Variante bevorzugen, können Sie statt der Süßigkeiten auch Nüsse, Mandeln und getrocknete Früchte zum Verzieren nehmen. Das Lebkuchenhaus kann während der Adventzeit immer mal wieder von den Kindern bekuspert oder am letzten Tag gemeinsam geplündert werden.



Das Lebkuchenhaus - von vielen Händen mitgestaltet - ist fertig.

Guten Appetit!

BIBER - Netzwerk frühkindliche Bildung

Informationen und Praxis-Tipps für den Kita-Alltag, eine lebendige Fach-Community und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten finden Sie auf: <http://www.bibernetz.de>

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

BIBER ist ein Projekt von Schulen ans Netz e. V.,
dem Kompetenzzentrum für Medien und Bildung.