



Lebkuchenhaus-Bauplan für Einsteiger

Projektinfo: Klassisches Lebkuchenhaus, ca. 15 × 12 × 15 cm (B×T×H)

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Zeitaufwand: Ca. 3-4 Stunden (plus Trocknungszeiten)

Haltbarkeit: Als Dekoration mehrere Wochen



Zutatenliste

Für den Lebkuchenteig:

Zutat	Menge
Mehl (Type 405)	500 g
Honig	250 g
Butter	100 g
Zucker (braun)	100 g
Eier	1 Stück
Lebkuchengewürz	2 TL
Backpulver	1 TL
Salz	1 Prise

Für den Zuckerguss (Klebstoff):

Zutat	Menge
Puderzucker	500 g
Eiweiss	2-3 Stück
Zitronensaft	1 TL

Für die Dekoration:

- Puderzucker zum Bestäuben (Schnee-Effekt)
- Bunte Zuckerkugeln oder Silberperlen (ca. 50 g)
- Schokolinsen in verschiedenen Farben (ca. 100 g)
- Optional: Gehobelte Mandeln für Dachziegel
- Optional: 1 Dominostein für den Kamin



Schablonen und Masse

Ausschneiden aus Papier/Karton:



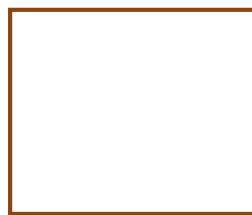
2× Seitenwände
12 cm × 10 cm



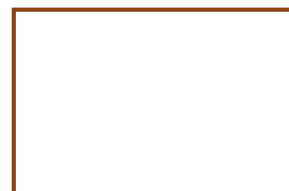
Vorderwand
15 cm × 10 cm
(+ Tür 3×4 cm)




Rückwand
15 cm × 10 cm



2× Dachflächen
16 cm × 10 cm



Bodenplatte
17 cm × 14 cm
(optional, für Stabilität)

 **Tipp:** Zeichnen Sie die Schablonen auf festem Karton vor und beschriften Sie sie. So können Sie sie jedes Jahr wiederverwenden!



Teig zubereiten und backen

- 1 **Teig vorbereiten:** Honig, Butter und Zucker in einem Topf erwärmen, bis

sich der Zucker aufgelöst hat. Nicht kochen lassen! Abkühlen lassen.

2 Teig kneten: Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz mischen. Die abgekühlte Honigmasse und das Ei hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

3 Ruhezeit: Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Ausrollen: Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 5-6 mm dick ausrollen (wichtig für Stabilität!).

5 Ausschneiden: Schablonen auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Tür- und Fensteröffnungen jetzt ausschneiden!

6 Backen: Teigteile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.

⚠ Wichtig: Lebkuchenteile sofort nach dem Backen nochmals mit den Schablonen zurechtschneiden, solange sie noch warm sind. Sie verziehen sich beim Backen leicht!


7 Auskühlen: Alle Teile vollständig auf einem Gitter auskühlen lassen (mindestens 2 Stunden oder über Nacht).

Zuckerguss herstellen (Klebemittel)

1 Eiweiss steif schlagen: Eiweiss mit einem Mixer steif schlagen.

2 Puderzucker einarbeiten: Puderzucker nach und nach einsieben und unterrühren. Zitronensaft hinzufügen.

3 Konsistenz prüfen: Der Guss muss sehr fest sein (wie Zahnpasta). Bei Bedarf mehr Puderzucker hinzufügen.

 **Tipp:** Füllen Sie einen Teil des Zuckergusses in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel (Ecke abschneiden) für präzises Arbeiten. Den Rest in einer Schüssel mit feuchtem Tuch abdecken.

Haus zusammenbauen

1 Grundfläche vorbereiten: Legen Sie eine stabile Unterlage bereit (dicke Pappe, Holzbrett oder Kuchenplatte). Optional: Bodenplatte festkleben.

2 Rückwand befestigen: Reichlich Zuckerguss auf die Unterkante und Seitenkanten der Rückwand auftragen. Aufstellen und 5 Minuten halten oder anlehnen.

3 Seitenwände ansetzen: Nacheinander beide Seitenwände mit viel Zuckerguss an der Rückwand befestigen. Rechter Winkel beachten! Jede Wand 5 Minuten halten.

4 Vorderwand einsetzen: Vorderwand mit Tür ebenfalls mit Zuckerguss befestigen. Das Gerüst 30 Minuten trocknen lassen.

 **Geduld ist wichtig!** Lassen Sie jede Klebestelle gut antrocknen, bevor Sie weitermachen. Eile führt zu eingestürzten Wänden!

5 Dach aufsetzen: Zuckerguss auf die Oberkanten aller Wände auftragen. Erste Dachhälfte auflegen und andrücken. 10 Minuten warten, dann zweite Dachhälfte ansetzen.

6 Dachfirst stabilisieren: Den Spalt zwischen den beiden Dachhälften grosszügig mit Zuckerguss füllen. Mit Büchern oder Dosen von beiden Seiten abstützen.

7 Komplett trocknen lassen: Das Haus mindestens 2-3 Stunden (besser über Nacht) trocknen lassen, bevor Sie mit dem Dekorieren beginnen.

Dekorieren

Einfache Deko-Ideen für Einsteiger:

- 1 **Schnee-Effekt:** Puderzucker durch ein feines Sieb über das Dach streuen oder mit Zuckerguss Schnee auf tupfen.
- 2 **Fensterrahmen:** Mit weissem Zuckerguss Fensterkreuze und Rahmen aufzeichnen.
- 3 **Dach verzieren:** Schokolinsen oder gehobelte Mandeln als Dachziegel auflegen (mit Zuckerguss festkleben).
- 4 **Zuckerperlen:** Entlang der Dachkante oder als Türumrandung kleine Zuckerperlen aufkleben.
- 5 **Weg gestalten:** Mit Zuckerguss einen kleinen Weg zur Tür zeichnen und mit Zuckerperlen bestreuen.

💡 **Tipp:** Weniger ist mehr! Ein schlichtes, sauber gearbeitetes Häuschen wirkt eleganter als eine überladene Dekoration.

✅ Checkliste und Tipps


Häufige Fehler vermeiden:

- ❌ Teig zu dünn ausgerollt → Haus bricht zusammen
- ✅ Mindestens 5-6 mm Dicke einhalten
- ❌ Zu wenig Zuckerguss verwendet → Wände halten nicht
- ✅ Grosszügig auftragen, überschüssiger Guss wird zur Deko
- ❌ Zu früh weitergebaut → Wände kippen um
- ✅ Jede Phase gut trocknen lassen
- ❌ Zu weicher Zuckerguss → Läuft davon
- ✅ Konsistenz wie Zahnpasta, steht in Spitzen

Lagerung und Haltbarkeit:

- Das fertige Haus an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahren
- Nicht luftdicht verpacken (Kondensation vermeiden)

- Hält als Dekoration 3-4 Wochen
- Nach 1-2 Wochen wird es steinhart und ist nicht mehr essbar, aber weiterhin dekorativ

 **Profi-Tipp:** Bauen Sie Ihr erstes Lebkuchenhaus 1-2 Wochen vor Weihnachten, damit Sie nicht unter Zeitdruck stehen. Die Vorfreude gehört dazu!

Projekt dokumentieren

Machen Sie Fotos von jedem Schritt und dem fertigen Ergebnis! So können Sie beim nächsten Mal sehen, was gut funktioniert hat und was Sie verbessern möchten.

Viel Erfolg und frohe Weihnachten! 