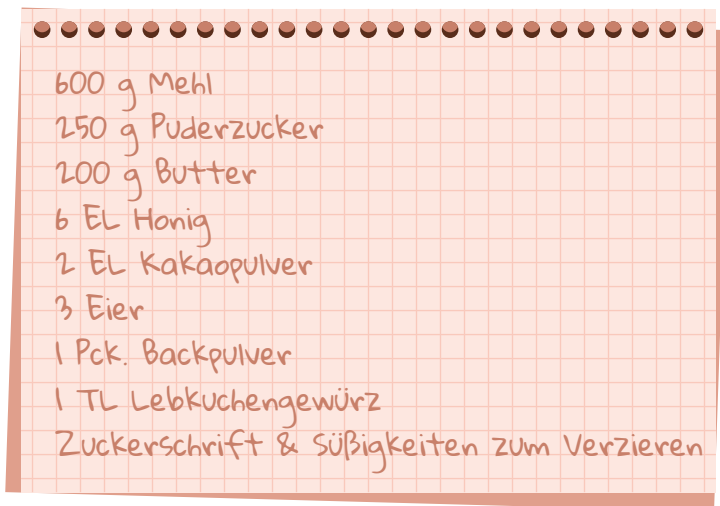


Lebkuchenhaus selbstgebacken

Backanleitung und Schablonen

Einkaufsliste für Ihr eigenes Lebkuchenhaus:



Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 6 EL Honig
- 2 EL Kakaopulver
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz

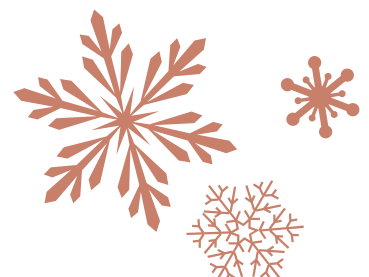
Für die Verzierung:

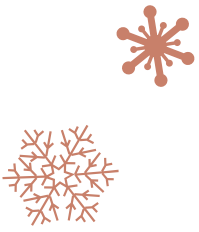
- Zuckerschrift
- Zuckerperlen
- Fruchtgummis
- Schokolinsen

Zubereitung:

- Alle Zutaten (für den Teig) zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht kaltstellen
- Eine Fläche bemehlen und den Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen und die Lebkuchenhäuser mithilfe der Schablonen mit einem Messer ausschneiden
- Bei 150-175 °C ca. 5-7 Minuten backen

Und nun: Kreieren Sie Ihr Traumhaus und verzieren es nach Belieben mit Zuckerschrift und Süßigkeiten!

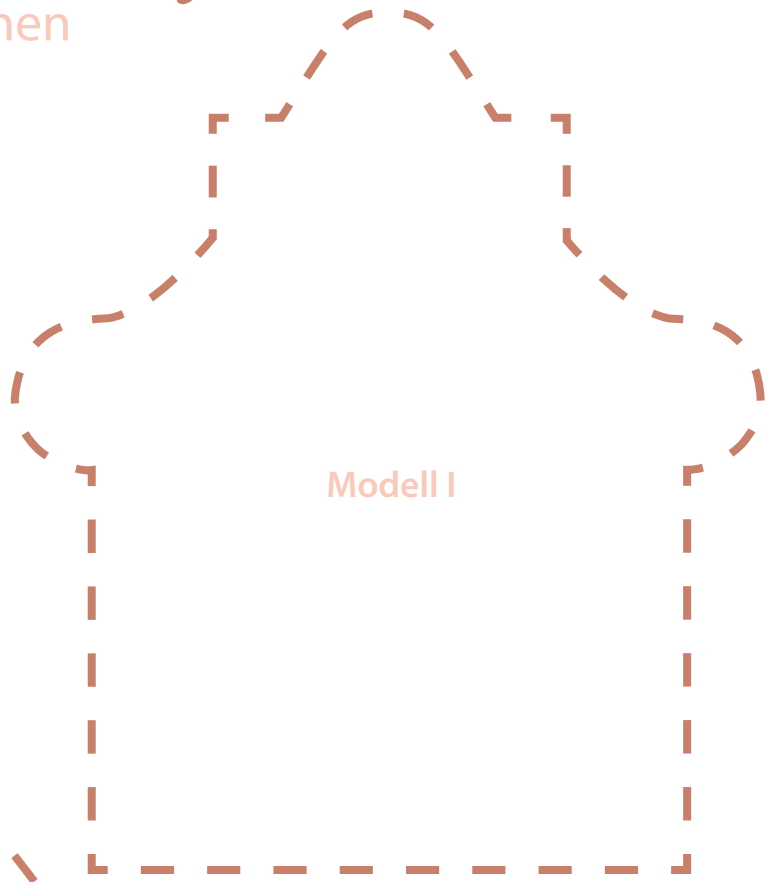




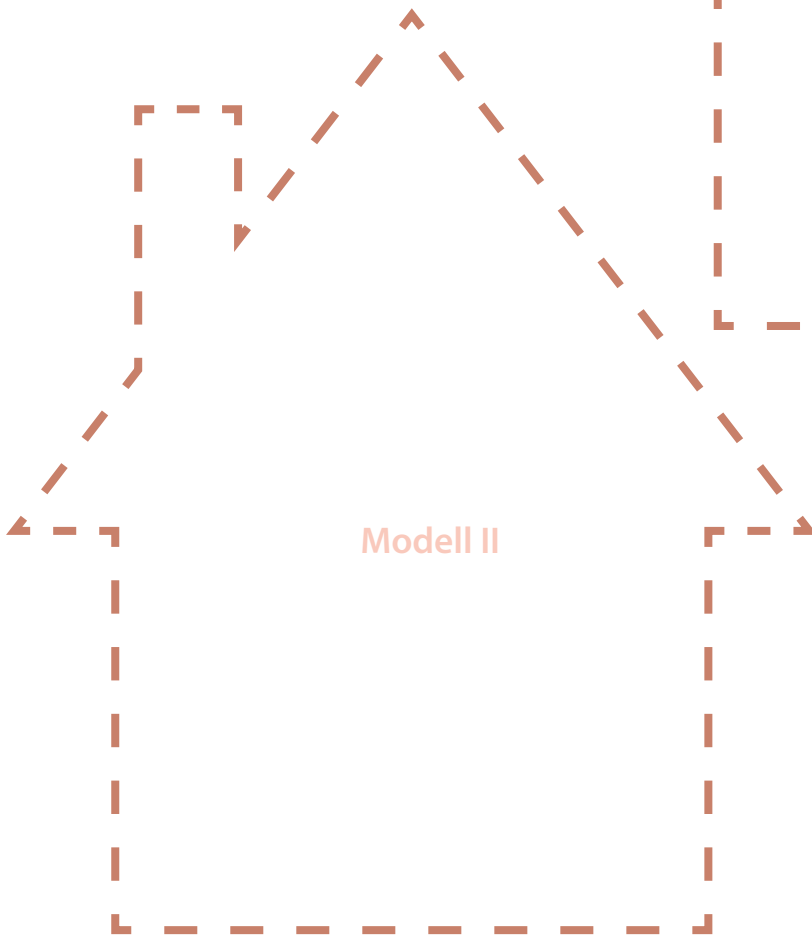
Lebkuchenhaus selbstgebacken

Backanleitung und Schablonen

Schablonen zum Drucken
und Ausschneiden:



Modell I



Modell II

