

Knusperhexenhäuschen



Stufe 1



Ruhezeit:



Zutaten:

250 g Zuckerrübensirup
Butterschmalz
2 EL Knusperhexe
250 g Roggenmehl
1/2 TL Hirschhornsalz
1/2 TL Pottasche
100 ml Milch
200 g Rohrzucker
400 g Weizenmehl

Für die Bemalung:

100 g Puderzucker
1-2 TL Eiweiß
Nüsse
Früchte, kandiert



KitchenAid Handrührer schwarz



Le Creuset Backblech doppelwandig



Küchenprofi Mini Kochtopf



Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon

1

Zuckerrübensirup und Butterschmalz aufkochen, 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Roggenmehl verkneten.

2

Knusperhexe, Hirschhornsalz, Pottasche und Zucker in der Milch auflösen und unter den Vorteig kneten, Weizenmehl unterkneten.

3

Den festen Teig luftdicht verpacken und bei Zimmertemperatur 24 Stunden ruhen lassen.

4

Backofen auf 175° vorheizen, den Lebkuchenteig ohne Mehl 5-6 mm dick ausrollen und Häuser ausschneiden oder mit Formen ausstechen.

5

Die Teigreste immer wieder neu ausrollen und auf einem Blech mit Backpapier 15-20 Minuten backen.

6

Falls die Häuser später aufgehängt werden, direkt nach dem Backen ein Loch für die Schnur hinein stechen.

7

Puderzucker und Eiweiß zu einer dicken Glasur verrühren und mit einem sehr dünnen Pinsel kleine Tupfer auf den Lebkuchen setzen oder langsam Linien ziehen. Nach Bedarf die Glasur mit ein paar Tropfen Eiweiß verdünnen oder mit etwas Puderzucker eindicken.

8

Tipp: Übriggebliebene Lebkuchen schmecken besonders gut, wenn man sie über Grießbrei oder Zwetschgenknödel reibt.