



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

28. 11. 2017 LEBKUCHENHÄUSCHEN - 4B

... ZU BESUCH BEI HÄNSEL UND GRETL?



Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner hat sich mit einer Kochgruppe der 4B sehr kreativ betätigt. Entstanden sind dabei sehr originelle, liebevollverzierte Lebkuchenhäuschen, die fast zu schön zum Essen sind. Wer wird sich wohl über so nette Geschenke freuen dürfen?



-- 1 --





LEBKUCHENHÄUSCHEN

Zutaten für den Teig:

45 dag Roggenmehl
25 dag Staubzucker
1 Kaffeelöffel Backpulver
1 Esslöffel Lebkuchengewürz
12 dag Honig
3 Eier

Für die Verzierung:

geschälte Mandeln, kandierte Kirschen,
gehackte Pistazien, Walnüsse
färbige Zuckerware, Silberperlen
Schokoladenstreusel, Schokoladentunkmasse
Staubzuckerglasur, Marzipan zum Formen von
Schneemännchen, Hexen, ...

Zubereitung:

trockene Zutaten mischen, mit leicht erwärmten Honig und Eiern zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt mind. 3 Stunden kühl rasten lassen
Teig leicht durchkneten etwa 8 mm stark ausrollen, Vorlagen ausschneiden aus restlichem Teig Platte für den Boden, passenden Zaun, Tannenbaum, Holzstapel, usw. formen, mit zerklopftem Ei bestreichen, bei etwa 180 °C ca. 15 min goldgelb backen.
Die ausgekühlten Teile an den Kanten mit Tunkmasse oder Staubzuckerglasur bestreichen, zum Lebkuchenhaus zusammensetzen und verzieren.

Zuckerglasur:

1 Eiklar mit gesiebttem Staubzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft schaumig rühren, bis die Glasur standfest und spritzfähig ist;

Anna Moser, 4B



*Lebkuchenhäuschen
„HBLFA Tirol“*

