



etwa 7 Stück

### Für das Backblech:

Backpapier

### Lebkuchenteig:

200 g Zuckerrübensirup

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

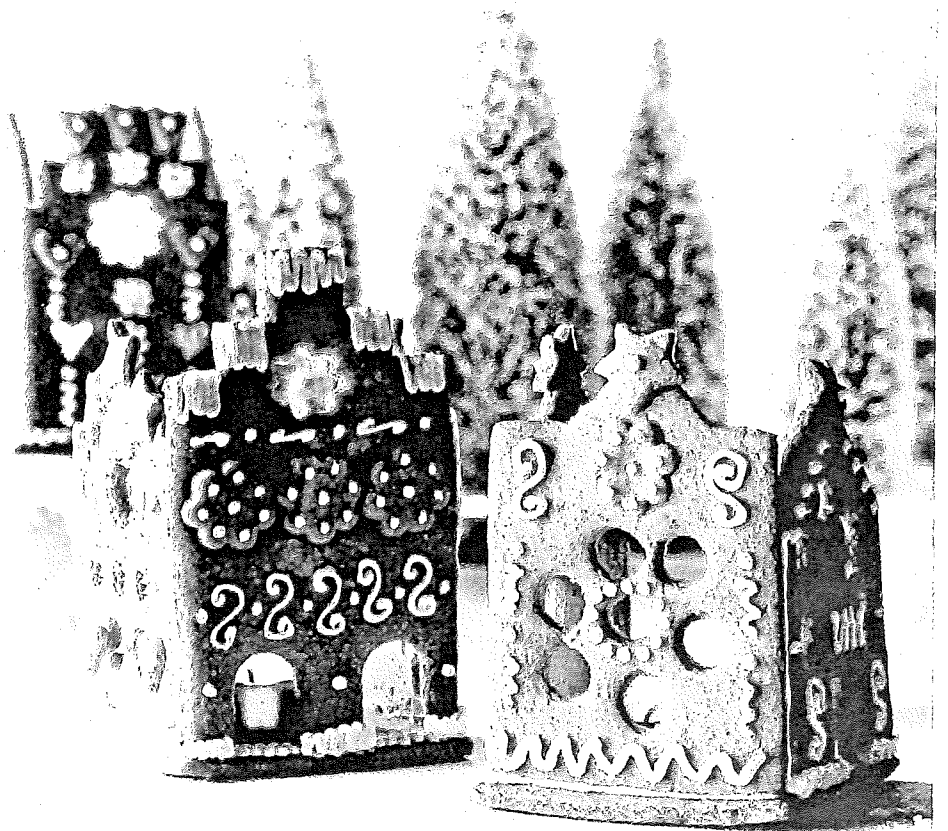
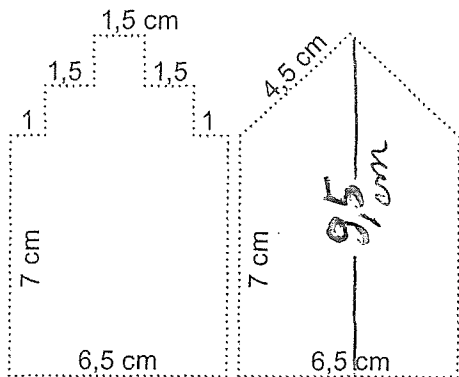
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

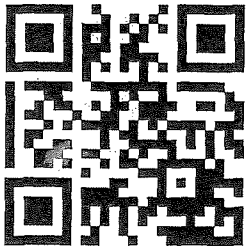
50 g Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß



# Lebkuchenhäuschen



QR-Code abschnen und die einzelnen Arbeitsschritte als Video ansehen!

**1. Vor-** Sirup mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Lebkuchen-** Mehl mit Backin mischen, zusammen mit Finesse und Nüssen zu der Fett-Zucker-**teig:** Masse geben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 3 mm dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone pro Haus, dem Maßstab entsprechend, 3 beliebige Hauswände mit einem Messer ausschneiden. Für den Boden ein Rechteck mit dem Maßstab 7,5 x 7 cm ebenfalls aus dem Teig schneiden. Nach Belieben weitere Dekorationselemente herausschneiden. Alle Teile auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 7 – 8 Min.**

Lebkuchenteile mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**3. Verzieren:** Die einzelnen Hauswände mit Zuckerschrift verzieren. Auf die Bodenplatte an 3 Seiten mit Zuckerschrift eine Linie ziehen und die einzelnen Hauswände darauf zu einem Häuschen zusammensetzen. Dabei gegebenenfalls Zuckerschrift auch in die Winkel des Häuschens spritzen. Die Häuser mind. 1 Std. trocknen lassen.

Die Schablonen finden Sie auch unter [dr.oetker.de/lebkuchenhaeuschen](http://dr.oetker.de/lebkuchenhaeuschen)

## TIPPS:

- Nach Belieben ein Teelicht hinter die Hausfassade stellen.
- Zur Dekoration kann man die Häuschen einige Wochen stehen lassen.

