

# NETFLIX

## Lebkuchenhaus of Cards

- 500 g Honig
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 kg Mehl
- 1 TL Salz
- 30 g Kakao
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 2 TL Backpulver
- 5 EL Milch
- 2 Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- 400 g Puderzucker
- Rote und schwarze flüssige Lebensmittelfarbe



1. Den Honig zusammen mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und bei geringer Temperatur erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

2. In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz, dem Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen. Die Honig-Butter-Masse dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

3. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig etwa 1 – 1,5 cm dick ausrollen. 15 gleichgroße Rechtecke ausschneiden und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Lebkuchen-Rechtecke mit Milch bestreichen und im Ofen ca. 15 min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glattrühren. Die Lebkuchenplatten gleichmäßig mit Zuckerguss bestreichen, dabei ca. 0,5 cm Rand lassen. Die Glasur vollkommen trocknen lassen. Übrig gebliebenen Zuckerguss aufbewahren.

5. Die Lebensmittelfarbe mit einem dünnen Pinsel in Spielkartenmuster auf die getrockneten Lebkuchenplatten pinseln, trocknen lassen.

6. Den Zuckerguss gut durchrühren, evtl. ein paar Tropfen Zitronensaft dazu geben. Für die erste Etage des Kartenhauses 6 Lebkuchenplatten nehmen, an der oberen Kante dünn mit Zuckerguss bepinseln und jeweils zwei Platten hochkant aneinander lehnen, leicht festdrücken. Mit den restlichen Platten ebenso verfahren, bis 3 Zelte nebeneinander stehen. Nun zwei Lebkuchenplatten vorsichtig horizontal darauf legen.

Für die zweite Etage 4 Lebkuchenplatten nehmen, wieder jeweils an der Oberkante mit etwas Zuckerguss bepinseln und hochkant aneinander lehnen. Die Zelte langsam auf die horizontalen Platten stellen.

Eine weitere Lebkuchenplatte horizontal auf die Zeltspitzen legen und zum Schluss aus den 2 restlichen Platten das Dach bauen.