

# Lebkuchenhaus aus Jingels Weihnachtsbäckerei

## Lebkuchenhaus



Zutaten für den Teig:



- 3 EL Hamsterfutter
- 2 EL geriebene Haselnüsse
- 1 Hand voll zarte Haferflocken

$\frac{1}{2}$  Tasse Wasser

Zutaten für den Guss:



2 EL Joghurt

1 Eiweiß

2 EL Getreideflocken (zB Bio-7-Korn-Flocken von milupa)

Deko (zB Haferkissen, Gemüseringe, Kerne, etc.)

Zubereitung:

Hamsterfutter, geriebene Haselnüsse, Haferflocken und Wasser vermengen

und zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und die Bauteile des

Hauses ausschneiden.





Als Bauvorlage habe ich diese Schablone genommen und etwas verkleinert: Lebkuchenhaus

Die Teile des Hauses bei 180°C ca. 40 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.



Während die Bauteile abkühlen, den „Kleber“ herstellen. Dazu das Eiweiß aufschlagen, dann Joghurt und Getreideflocken unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und wirklich großzügig auf die Kanten der Bauteile auftragen.



Am besten setzt man das Haus direkt auf dem Backblech zusammen, evtl. das Dach erst in einem zweiten Durchgang ankleben.

Nun das zusammengefügte Haus bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen, nur so lange, bis die Eiweißmasse leicht braun wird (meins ist ein bisschen zu dunkel geworden).

Wenn das Grundgerüst stabil ist, kann das Haus verziert werden. Mit dem Spritzbeutel kann die Eiweißmasse zum Malen verwendet und Leckerchen können als Deko aufgeklebt werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Damit alles hält, das verzierte Haus nochmal bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen.

Pflegling Tony Stark findet Häuschen, die man auch noch essen kann, sollten zur Pflicht-Einrichtung gehören!

