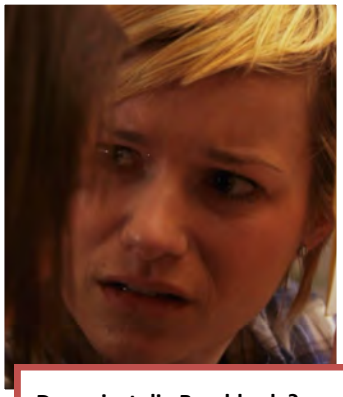
Bruchbude mit Zuckerguss

Emma...weißt du noch? Das kleine Häuschen? Als wir zum ersten Mal...



Du meinst die Bruchbude? Erinner' mich bloß nicht dran...

Hach...das war voll romantisch! Wir beide...in der Küche...bei Kerzenlicht... Und haben gemeinsam...

...voll die Sauerei veranstaltet. Und ich hab alles kaputt gemacht...

Das war voll süß! Wie du versucht hast, die Trauben mit Joghurt...

Ne, das war voll peinlich...

Hey du... Du warst großartig!

Das sagst du nur so!

Du warst zum Verlieben! Und das mit uns...

jemma international
jemmainternational.org

Bruchbude mit Zuckerguss

...und unserem Lebkuchenhaus-
das ist was ganz Besonderes!

Zutaten

Du bist toll!

https://www.edeka.de/media/01-rezeptbilder/rezeptbilder-r-i-p/rez-edeka-lebkuchenhaus-rezept-i-p-226x170.jpg

Für den Teig:

- **250 g Honig**
- **150 g Butter**
- **250 g brauner Zucker**
- **200 g gemahlene Mandeln**
- **400 g Mehl**
- **1 TL Zimtpulver**
- **2 TL Lebkuchengewürz**
- **abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone**
- **1 EL Kakao**
- **1 Eier**

Für den Zuckerguss:

- **500 g Puderzucker**
- **2 Eiweiß**

Für die Verzierung:

Mandeln, Nüsse, Schokolinsen, Fruchtgummis, Zuckerstreusel, Herzchen und Zuckerguss… Ganz wie ihr wollt!

jemma international
jemmainternational.org

Bruchbude mit Zuckerguss

Zubereitung

Teig am Vortag vorbereiten!
Dazu Honig, Butter und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.
Mandeln, 400 g Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronenschale, Kakao und das Ei in einer Schüssel verrühren, die flüssige Mischung hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes gründlich durchkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben.
Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen
Mit Hilfe von Schablonen alle Teile für das Häuschen mit einem spitzen Messer oder einem Pizzaschneider aus dem Teig ausschneiden. Aus dem restlichen Teig kann ein etwa quadratisches Fundament für das Lebkuchenhaus geformt werden. Alle Teile auf mit Backpapier belegten Backblechen auslegen und nochmals 15 Minuten kühlen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft). Backblech aus dem Kühlschrank nehmen und im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten backen, bis die Lebkuchenhaus-Teile in der Mitte fest sind. Abkühlen lassen.

Dann geht‘s ans Bauen!
Für den Zuckerguss-Kleber Puderzucker und Eiweiß mit Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse dickcremig ist, und in einen Spritzbeutel füllen.
Nacheinander alle Seitenteile des Lebkuchenhauses mit Zuckerguss auf das Fundament kleben und untereinander an den Kanten zusammenkleben. Jeweils einige Minuten antrocknen lassen. Noch einmal alle Kanten und Ecken mit Zuckerguss ausspritzen und ca. eine Stunde lang aushärten lassen.
Dachteile und Schornstein ebenfalls mit Zuckerguss zusammenfügen und befestigen.

Nach dem Aushärten könnt ihr das Lebkuchenhaus nach Lust und Laune dekorieren!

Viel Spaß!