

Hexenhaus



ZUTATEN

350 g flüssiger Honig
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 1/2 EL Kakao
je 1/2 TL Zimt, Nelke, Kardamom, Muskat, Piment, Koriander und Ingwer
oder 1 P. Lebkuchengewürz
je einen 1/2 TL Pottasche und Hirschhornsalz
1 EL Wasser
650 g Mehl
evtl. 1 EL Wasser
Für die Glasur:
2 Eiweiß
1 Prise Salz
400 g Puderzucker
evtl. 1–2 EL Wasser
Zum Verzieren:
rote Blattgelatine
verschiedene Süßigkeiten
Schokodrops usw.
grüne Lebensmittelfarbe
Puderzucker

Nährwerte pro Portion:

6.210 kcal · 26.000 kJ · 100 g F · 1,23 Kg KH · 84,2 g EW

Zubereitung

- Honig, Zucker und Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen, sodass sich der Zucker löst. Anschließend wieder auf Handwärme abkühlen lassen.
- Ei, Zitronenschale, Kakao und Gewürze hinzufügen und verrühren.
- Pottasche und Hirschhornsalz im Wasser auflösen. Zusammen mit der Honigmasse zum Mehl geben. Alles zu einem festen Teig verkneten.
- Teig fest verschließen und mindestens 24 Stunden ruhen lassen.
- Teig noch mal durchkneten, halbieren und beide Hälften ausrollen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Lebkuchen abkühlen lassen.
- Für die Glasur Eiweiß mit Salz weißschaumig schlagen. Gesiebt Puderzucker einrieseln lassen und ganz steif schlagen.
- Aus den Teigplatten Teile für das Hexenhaus und einen Tannenbaum zuschneiden. Auf einem stabilen Untergrund (z.B. ein Schneidbrett) die Vorder- und Seitenwand mit Puderzuckerglasur zusammensetzen. An diese die andere Seiten- und die Rückwand setzen.
- Fenster und Türen mit roter Blattgelatine versehen. Wände etwas antrocknen lassen. Eine Dachhälfte mit Glasur festkleben, etwas anziehen lassen und dann die andere Dachhälfte ansetzen. Hexenhaus trocknen lassen.
- An die Dachränder mit Glasur Eiszapfen anbringen. Mit viel Glasur bunte Süßigkeiten, Plätzchen, Schokodrops und Schokolinsen ans Hexenhaus anbringen. Etwas Glasur grün einfärben und den Tannenbaum anstreichen. Zum Schluss das Hexenhäuschen mit Puderzucker „beschnen“.

