



Bunte Plätzchen, Kinderlachen
 Tannenduft und leck're Sachen
 am Tisch ein Lebkuchenhaus
 so ist das bei uns Brauch.
 Denn zum Weihnachtsfeste
 gibt es nur das Allerbeste

Lebkuchenhaus

Seminarbäuerin
 Elfriede Schachinger, Schlatt

E

Zutaten:

Teig: 30 dag Roggenmehl, 15 dag Staubzucker, 1 TL Natron, 1 TL Zimt, ½ Pkg. Lebkuchengewürz, Zitronenschale, 8 dag Honig, 2 Eier

Zum Verzieren: 1 Ei zum Bestreichen, geschälte Mandeln, kandierte Kirschen, Hasel- od. Walnüsse, Rosinen

Zum Spritzen: 10 dag gesiebter Staubzucker, etwas Eiklar und Zitronensaft

Zum Zusammensetzen: Etwa 4 – 5 m Bänder (rot, silber, gold), 3 – 5 mm breit

Zum Ausschneiden: Aus dünnem Karton Vorlagen anfertigen (2 rechteckige Seitenwände, Vorder- und Rückwand mit Giebelaufsatz, 2 rechteckige Dächer). Schnittmuster siehe zweites Blatt

So wird's gemacht:

Teig: Trockene Zutaten in der Schüssel mischen, zerlassenen, überkühlten Honig und versprudelte Eier einrühren. Auf dem Nudelbrett rasch zusammenkneten.

Teig dünn ausrollen, Schnittmuster auflegen, alle Teile zweimal ausschneiden und aus den Teig-Resten eine Bodenplatte formen. Teile auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben.

Fenster und Türen mit einem kleinen Messer ausschneiden. In jede Giebel- und Seitenwand jeweils in den Ecken mit der Spitze einer großen, glatten Spritztülle ein Loch zum Zusammenbinden stechen. In die Dachteile am First entlang 2 Herzen ausstechen.

Alle Teile mit Ei bestreichen und mit geschälten, halbierten Mandeln, halben Wal- oder Haselnüssen, Rosinen und halben kandierten Kirschen belegen.

Bei starker Hitze kurz backen. Eventuell die Löcher nachstechen, solange der Lebkuchen noch heiß ist. Auskühlen lassen.

Zusammensetzen: Giebel- und Seitenwände mit den Bändern zusammenbinden, das Dach zweifach am First binden und auf die Mauern setzen. Mit Strohsternen und Tannenzweigen verzieren.

Glasur: Staubzucker sieben und mit wenig Eiklar und einigen Tropfen Zitronensaft gut aufschlagen, bis die Glasur spritzfähig und weiß ist.

Eine Tüte aus Butterpapier formen oder einen Gefrierbeutel am Spitz aufschneiden, die Glasur einfüllen und damit das Häuschen verzieren.

Glasur gut trocknen lassen und das Häuschen evtl. mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Eier:

Hausjell Hedwig/ Maura-Starzing Franz	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/2106 0699/13650310
Lohner Christian	Stendorf 5	4863 Seewalchen/ A.	07662/2842
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07692/8020
Reither Alois	Schacha 1	4844 Regau	0676/5641750

Weitere Adressen:

Homepage der **Direktvermarkter**: www.gutesvombauernhof.at

Homepage **Genussland Oberösterreich**: www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at



Unsere Bauernmärkte im Bezirk:


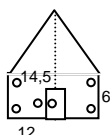
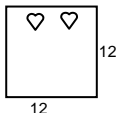
Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

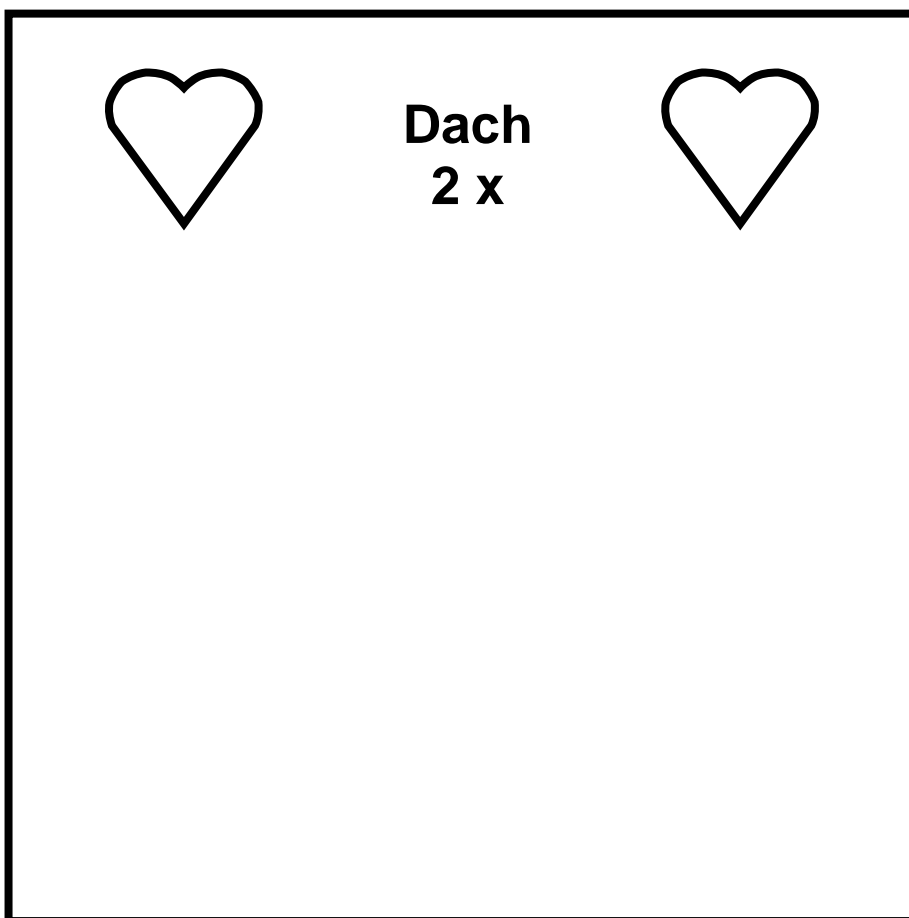
Kochkurse mit Seminarbäuerinnen beim LFI: www.lfi.at – Ernährung und Gesundheit
Info unter 050-6902-4776 (für Vöcklabruck) oder direkt beim LFI unter 050-6902-1500

Gutes Gelingen wünschen:

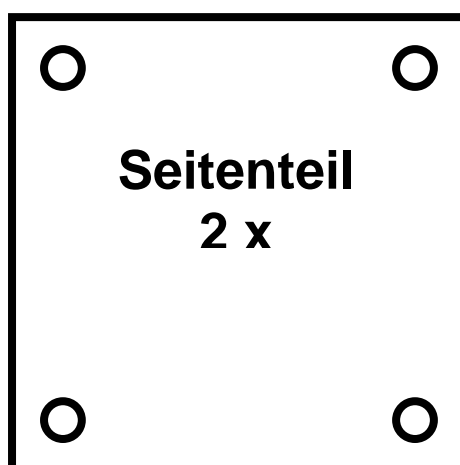
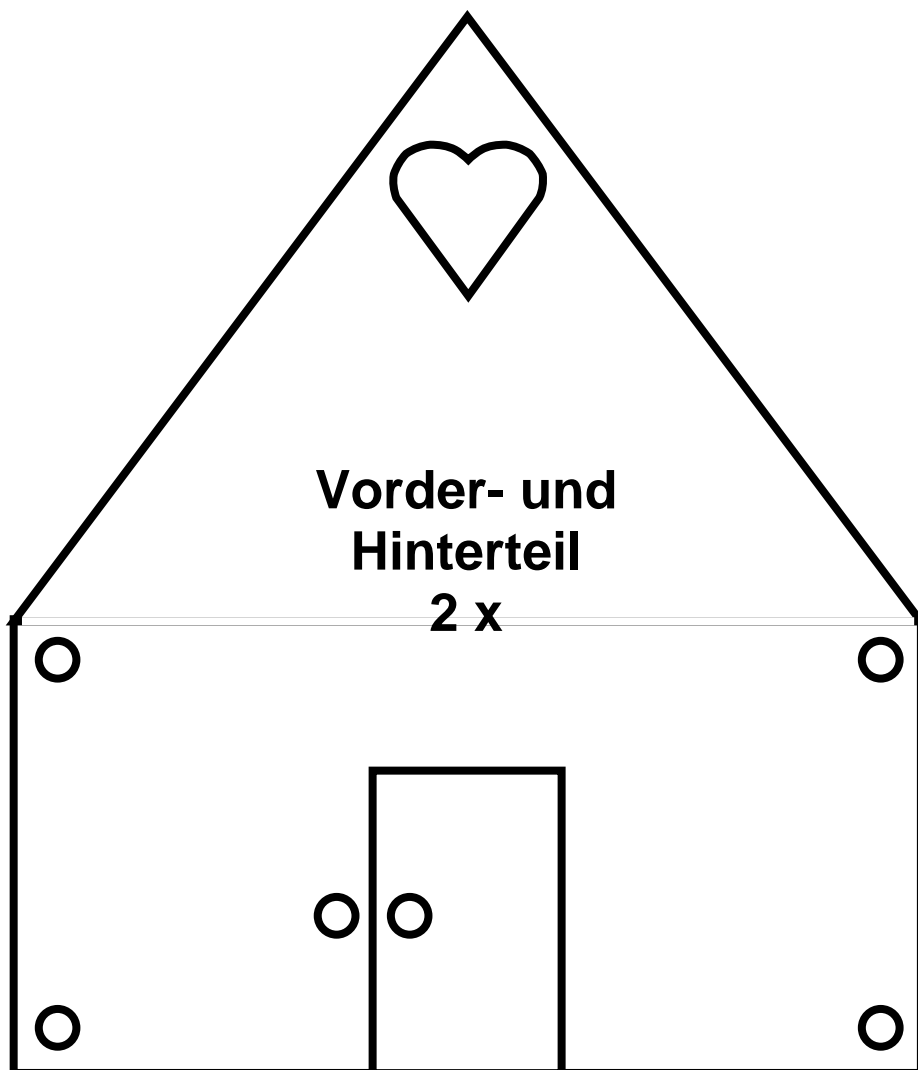


Maße und Schnittmuster für das Lebkuchenhäuschen:

- Seitenwände: 6 x 6 cm (2 x) 
- Vorder- und Hinterteil: 12 x 6 cm (2 x)
Höhe Giebel: 14,5 cm 
- Dach: 12 x 12 cm (2 x) 



Gutes Gelingen wünschen:



Gutes Gelingen wünschen: