

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## Knusperhäuschen



### Zutaten für 5 Häuschen

350 g Honig  
100 g Zucker  
100 g Butter  
1 Ei  
Schale einer Bio-Zitrone  
1 EL Kakao-Pulver  
2 EL Lebkuchengewürz  
½ TL Pottasche  
½ TL Hirschhornsalz  
1 EL Wasser  
250 g Roggenmehl  
250 g Weizenmehl  
½ Tasse Milch zum Bestreichen  
Mandeln (geschält, halbiert) zum Belegen  
1 TL Maizena + 1 kl. Tasse Wasser  
100 g Staubzucker + 2-3 TL Zitronensaft  
100 g Marzipanrohmasse

- Honig, Zucker und Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Dann auf Handwärme abkühlen lassen.
- Die Honigmasse in einer großen Schüssel oder mit der Küchenmaschine mit Ei, abgeriebener Schale einer Zitrone, Kakao und Lebkuchengewürz vermengen.
- Pottasche und Hirschhornsalz in wenig Wasser auflösen, zusammen mit dem Mehl zur Honigmasse geben und zu einem festen Teig verarbeiten.

- Lebkuchenteig in Folie schlagen und mindestens einen Tag bei Zimmertemperatur (oder bis zu zwei Wochen im Kühlschrank) rasten lassen.
- Den Teig mit etwas Mehl oder zwischen Backpergament 1 cm dick ausrollen.
- Für die Grundplatten 5 Rechtecke mit 8 x 10 cm schneiden.
- Für die Dachplatten 10 Rechtecke mit 6 x 8 cm schneiden, mit Milch bestreichen und mit halbierten Mandeln belegen.
- Für die Vorder- und Rückseiten der Häuschen ein 20 x 30 cm großes Teigstück backen. Daraus 10 Dreiecke schneiden.
- Aus den Teigresten Bäumchen oder sonstige Figuren ausstechen.
- Alle Teile auf mit Backpergament belegte Bleche legen und mit Milch bestreichen. Achtung genügend Abstand lassen, da der Lebkuchen gut aufgeht.
- Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.
- Für einen besonders schönen Glanz: Maizena mit kaltem Wasser anrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Die gebackenen Lebkuchen damit bestreichen.
- Zum Verzieren und auch zum Zusammenbauen Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Die Masse in einen umgedrehten Tiefkühlbeutel füllen und vorsichtig eine Ecke abschneiden. Die Lebkuchen damit verzieren und die Häuschen zusammensetzen.
- Als Alternative können auch aus Marzipanrohmasse Röllchen geformt und als Fugenmasse zum Zusammenbauen der Häuschen verwendet werden.

Viel Vergnügen bei der  
Weihnachtsbäckerei wünscht euch

*Angelika*