

Knusper-Häuschen

Dieses Lebkuchenhaus ist einfach und schnell gebaut und kann liebevoll dekoriert werden.

1 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Guss:

1 Eiweiß , ganz frisch
150 - 200 g Puderzucker

Knusper-Häuschen:

1 Dr. Oetker Knusper-Häuschen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Winter Streudekor
Süßigkeiten

1 Guss zubereiten:

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, so viel vom Puderzucker unterrühren, bis ein **sehr fester Guss** entsteht. Als Test mit dem Messer einen Strich ziehen. Dieser muss deutlich sichtbar bleiben. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und wie einen Spritzbeutel verwenden. Jetzt lässt sich das Lebkuchenhaus mit diesem „Kleber“ leicht zusammensetzen:

2 Knusper-Häuschen aufbauen:

Auf den Kanten einer Giebelplatte und einer Dachplatte (schmalere Seite nach unten) Zuckerguss auftragen, auf die Bodenplatte setzen und aneinanderfügen.

Aus der zweiten Giebelplatte nach Belieben die Tür mit einem scharfen Messer ausschneiden, ebenfalls auf den Kanten Zuckerguss auftragen und ansetzen.

Auf den Kanten der zweiten Dachplatte Guss auftragen und damit das Haus verschließen. Jetzt kann die Tür mit Guss bestrichen und befestigt werden.



3 Knusper-Häuschen dekorieren:

Für die Dekoration mit dem Guss jeweils Tupfen auf die Lebkuchenplatten setzen und die Dekore damit befestigen. Zum Schluss noch kleine Schneeflocken/Eiszapfen auf das Häuschen spritzen.

