

Knusperhäuschen für Kinder

Ein knuspriges Hexenhaus für Kinder zu Weihnachten.

etwa 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Teig:

100 g Honig

50 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

60 g Butter

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei (Größe M)

280 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Guss:

etwa 50 g Puderzucker

etwa 2 TL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack hell
oder dunkel

verschiedene Süßigkeiten und

Kekse

Puderzucker

Außerdem:

Buntes Geschenkband

Wie backe ich ein Knusperhäuschen für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

2 Teig zubereiten:

Gib Honig, Zucker, Vanille-Zucker und Butter in einen kleinen Topf und erwärme alles unter Rühren, bis sich die Zutaten gelöst haben. Gib nun alles in eine Rührschüssel und lass die Honig-Masse abkühlen.

3 Rühre das Lebkuchengewürz und das Ei mit einem Mixer (Rührstäbe)

auf höchster Stufe unter die Honig-Masse. Mische Mehl mit Backin. Rühre zunächst die Hälfte des Mehls unter die abgekühlte Honig-Ei-Masse und knete dann den Rest mit dem Mixer (Knethaken) unter. Lege den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 2 Std. in den Kühlschrank.



- 4 Inzwischen kopiere oder pause die Schablonen für das Knusperhäuschen ab, schneide sie aus und klebe sie auf Karton. Jetzt fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. 2/3 des Teiges rollst du knapp ½ cm dick aus und schneidest mit Hilfe der Schablone mit einem spitzen Messer oder einem Teigradchen für das Haus 1 Vorder- und Rückseite, 2 Seitenwände und 2 Dachplatten aus. Die Teigreste verknetest du wieder, rollst sie aus und schneidest oder stichst Tannenbäume oder auch andere Motive aus. Lege alle Teile auf das Backblech.
- 6 Bestreiche die Teigstücke mit der Milch. Mit einem dicken Strohhalm stichst du nun große Löcher in die auf der Schablone vorgezeichneten Stellen. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Backzeit: etwa 13 Min.

- 7 Nach dem Backen ziehst du die Gebäckstücke vorsichtig mit dem Backpapier vom Backblech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.
- 8 Rolle den übrigen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 23 cm) aus. Lege die Teigplatte auf das vorbereitete Backblech und backe wie oben angegeben.
- 9 Die abgekühlten Teile für das Haus bindest du mit Bändern fest zusammen, anschließend verbindest du die Dachhälften und legst sie auf das Häuschen.
- 10 Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit Zitronensaft zu einem sehr dickflüssigen Guss. Fülle den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn fest, schneide eine kleine Ecke ab und "klebe" das Haus damit vorsichtig auf der Bodenplatte fest. Mit Zuckerschrift malst du Tür und Fenster auf das Häuschen, verzierst es nach Belieben mit Süßigkeiten und "klebst" die Tannenbäume an. Zuletzt spritzt du noch die "Eiszapfen" und bestäubst das Knusperhäuschen mit Puderzucker.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Gebäckstücke auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Blech.

