

# Knusperhäuschen

Ein knuspriges Hexenhaus zu Weihnachten.

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig 1:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Hefeteig 2:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen:

Kondensmilch  
Fett  
Fett

### Guss:

250 g Puderzucker  
etwa 1 Eiweiß (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Die Schablone (siehe Anlage) auf Pergamentpapier abpausen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Hefeteig 1 und 2 hintereinander zubereiten: Jeweils die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin das Fett zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht gehen lassen).

## 3 Gesamten Teig dritteln.:

Ein Teig Drittel (übrigen Teig kalt stellen) auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und daraus mit Hilfe der Schablone die vordere und hintere Hauswand ausschneiden.



- 4 Zweites Teigdrittel ausrollen, beide Dachhälften mit Hilfe der Schablone ausschneiden. Letztes Teigdrittel zu einer großen runden Bodenplatte (Ø etwa 30 cm) ausrollen.
- 5 Teile portionsweise auf das Backblech legen und mit Kondensmilch bestreichen. Teigreste verkneten, etwa ½ cm dick ausrollen, beliebige Verzierungen (Tür und Fenster) ausschneiden, auf die Wandteile legen und mit Hilfe eines Backpinsels mit Kondensmilch bestreichen. Die Hausteile nacheinander in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 6 Die Gebäckteile vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost **über Nacht** erkalten und trocknen lassen.

### 7 Guss:

Puderzucker sieben, nur mit so viel Eiweiß verrühren, dass eine sehr zähe, streichfähige Masse entsteht. Die Hausteile auf der Gebäckplatte mit dem Guss zu einem Haus zusammensetzen. Das Haus nach Wunsch mit Gebäck und Süßigkeiten verzieren, diese mit der Eiweißmasse ankleben und den Guss trocknen lassen.

**Hinweis:** Nur **ganz frische** Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). **Hier eine Alternative**, wenn man den Guss nicht mit frischem Eiweiß zubereiten möchte: 2 Bl. Dr. Oetker Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 250 g Puderzucker und 20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke in eine Rührschüssel sieben. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanleitung in etwa 4 EL Wasser auflösen. Gelatineflüssigkeit sofort vollständig zum Puderzucker-Gustin-Gemisch geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. aufschlagen. Falls der Guss sehr fest wird, noch etwas warmes Wasser zugeben.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäckteile müssen gut auskühlen (am besten über Nacht), sonst könnten sie zu weich sein und das Haus kann einstürzen.
- Sie können die Gebäckteile auch schon einige Tage vor dem Zusammensetzen des Hauses backen.
- Das Häuschen mit Schneespitzen (von dem Guss) verzieren.

