

Knusperhaus zur Weihnachtszeit

Lecker Honigteig - einfach zu machen und zu verarbeiten zum wunderschönen Knusperhäuschen. Dann mit viel Freude weihnachtlich verzieren.

etwa 15 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Teig:

200 g Honig

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Butter oder Margarine

560 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Guss:

etwa 250 g Puderzucker

etwa 1 Eiweiß (Größe M)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Winter Streudekor

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Dekor-Sterne

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Teig Honig, Zucker, Vanillin-Zucker und Fett in einen Topf geben und alles unter Rühren erwärmen, bis sich Fett und Zucker vollständig gelöst haben. Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin mischen, mit Finesse und Eiern zu der Honigmasse geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 2 Std. in den Kühlschrank legen.

3 Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Etwa 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ½ cm dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablonen mit einem spitzen Messer für das Haus je 1 Vorder- und Rückseite, 2 Seitenwände und 2 Dachplatten ausschneiden und auf das Backblech legen. Aus einer Seitenwand ein Fenster ausschneiden. Das ausgeschnittene Viereck halbieren und als Fensterläden zum Mitbacken auf die Seitenwand neben die Fensteröffnung legen. Aus der Vorderseite eine Tür (ca. 3,5 x 5 cm) ausschneiden und ein Giebelfenster ausstechen (Ø ca. 3 cm) und auf das Backblech legen. Teigreste verkneten, ausrollen und 2 Schornstein-Teile (ca. 6 x 3 cm) ausschneiden sowie verschiedene Motive, z. B. Herz Ø ca. 4 cm, Stern Ø ca. 4 cm, Komet ca. 7 cm lang, ausstechen. Für Zaunlatten zwei etwa 15 cm lange und knapp 1 cm breite Streifen schneiden und auf das Backblech legen. 6 oder 7 kurze Streifen (etwa 5 cm lang) schneiden und als Zaunpfähle auf die Latten legen.

- 5 Teigstücke mit Milch bestreichen und backen

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäckstücke vorsichtig mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 6 Übrigen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen. Teigplatte auf das vorbereitete Backblech legen und wie oben angegeben backen.

- 7 Guss zubereiten:

Puderzucker sieben. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) nur mit so viel Puderzucker verrühren, dass eine sehr zähe, streichfähige Masse entsteht. Guss in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 8 mm) füllen. Die Hausteile damit zu einem Haus zusammensetzen. Dazu jeweils etwas Guss an die untere und an die Seitenkanten der Hausteile spritzen und auf die Gebäckplatte kleben.

- 8 Verzieren:

Dachhälften mit Guss oder Zuckerschrift verzieren und mit Streudekor oder Gebäckschmuck bekleben. Mit übrigem Guss "Eiszapfen" an das Dach spritzen und Zaun und Dach mit Schneehäubchen verzieren. Guss trocknen lassen und das Häuschen mit Puderzucker besieben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Zaun 8 kleine Lebkuchenmännchen (ca. 3,5 cm) ausstechen, mit Milch aneinanderkleben, auf das Backblech legen und backen. Den ausgekühlten Zaun vor dem Häuschen auf die Bodenplatte kleben.
- Den Teig kann man auch über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- Für zusammengesetzte Weihnachtsbäume aus dem Teig Sterne in verschiedenen Größen, z. B. 11 cm, 9,5 cm, 9 cm, 7,5 cm, 4,5 cm ausstechen und backen. Zum Zusammensetzen einen Teil des Gusses mit Dr. Oetker Back-& Speisefarbe grün einfärben. Die Bäume mit den Dr. Oetker Dekorartikeln nach Belieben verzieren.

