

Hexenhäuschen

à la Oma Agnes

Zutaten

- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Zimt
- ¼ Teelöffel gemahlener Piment
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier



Honigkuchen-Teig

Honig, Zucker, Butter und Salz mischen, erwärmen, dann kalt stellen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, zu der erkalteten Honigmasse geben und mit den Eiern zu einem zähen Teig verkneten. Diesen dünn auf ein gefettetes Blech streichen und bei ca. 200 °C acht bis zehn Minuten backen.

Dieser Honigkuchen wird ziemlich fluffig und geht hoch auf. Wer ihn flacher und fester möchte, nimmt nur die Hälfte des Backpulvers und backt ihn 25 Minuten lang bei 160 °C.

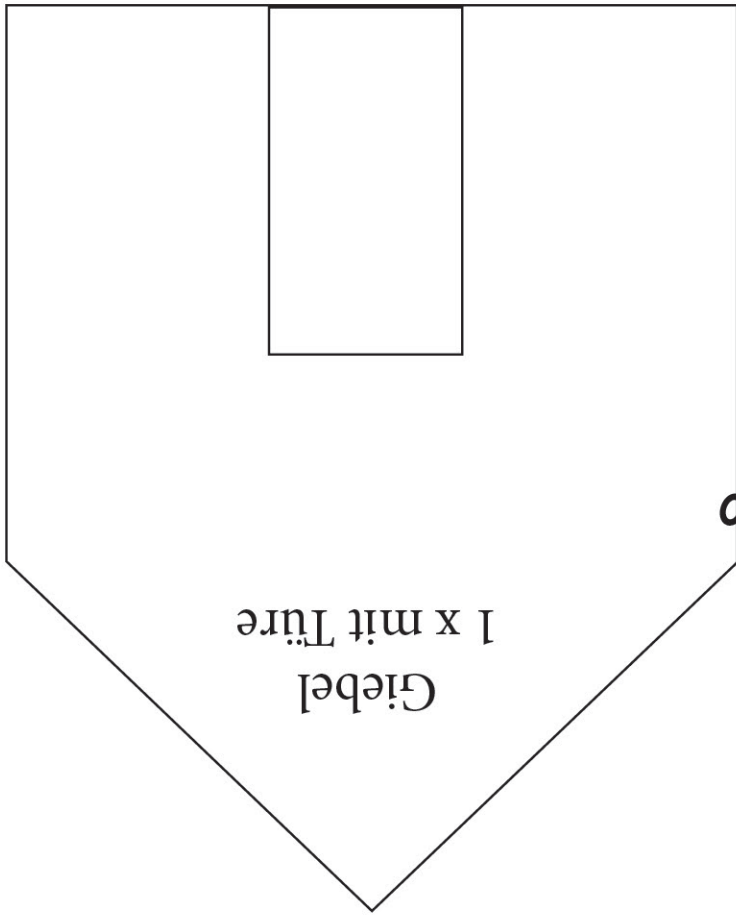
Zusammenbau

Den „Bauplan“ auf dickerem Papier (stärker als 150 g/m², normales Druckerpapier hat 80/90 g/m²) ausdrucken und die einzelnen Schablonen ausschneiden. Auf ihnen steht drauf, wie oft sie benötigt werden. Die Schablonen auf den gebackenen und noch warmen Teig legen und mit einem Messer die Konturen ausschneiden. Die einzelnen Bauteile erkalten und hart werden lassen.

Als „Kleber“ wird dickflüssiger Zuckerguss angerührt. Dazu ca. ½ Blöckchen Kokosfett (Palmin) in heißem Wasser (ein Esslöffel) auflösen, auf 100 g gesiebten Puderzucker geben und verrühren. Die Teile nach dem Verkleben mit Zahnstochern fixieren.

Dekoration

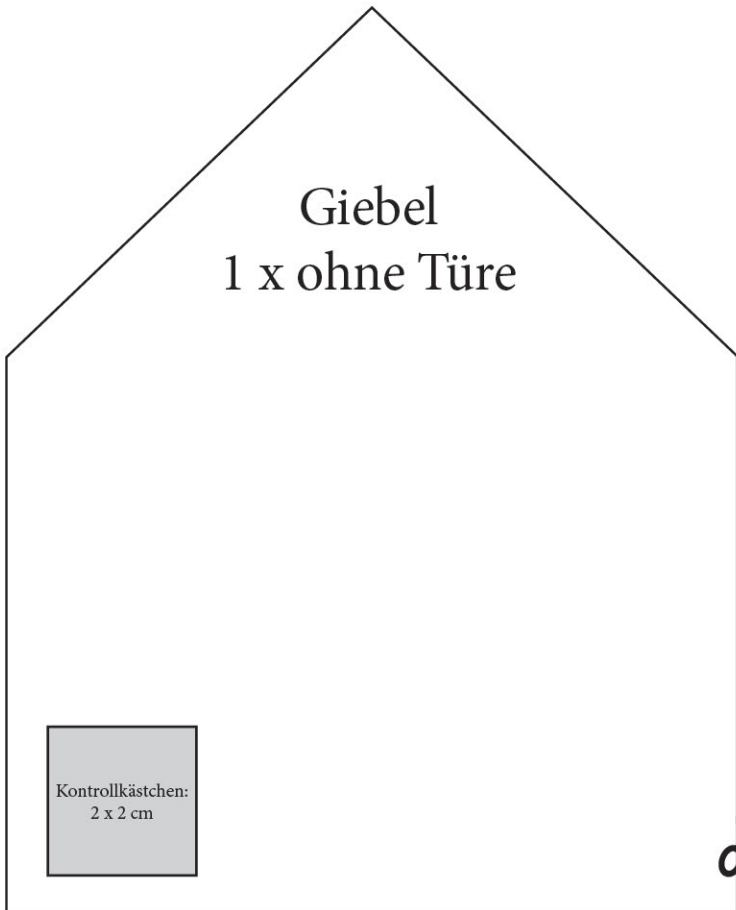
Das Häuschen kann mit weißem oder gefärbtem Zuckerguss bemalt werden. Dazu Lebensmittelfarben beimischen. Außerdem können mit dem Zuckerguss Verzierungen angeklebt werden (Nüsse, kandierte Kirschen, Schokotaler, Krokant ...).



Giebel
1 x mit Türe

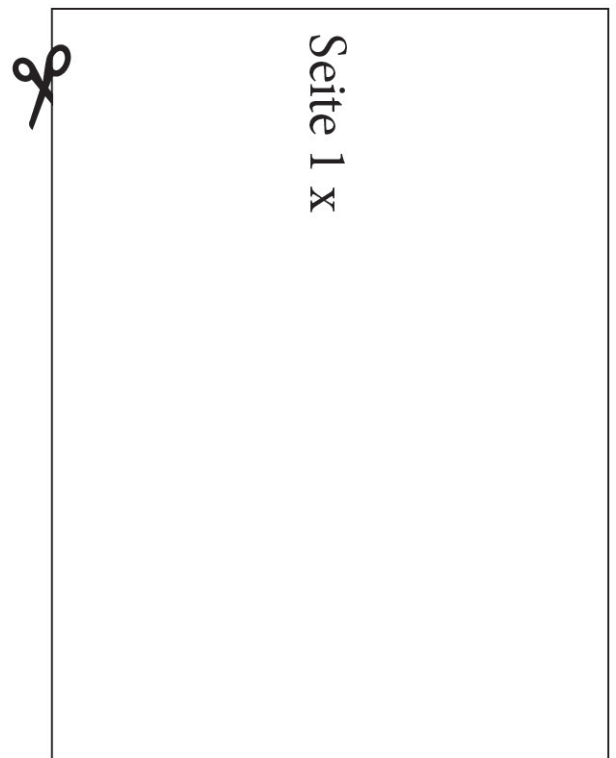


Seite 1 x



Giebel
1 x ohne Türe

Kontrollkästchen:
2 x 2 cm



Seite 1 x



Bodenplatte 1 x



Dach 1 x

Dach 1 x

Kontrollkästchen:
2 x 2 cm

