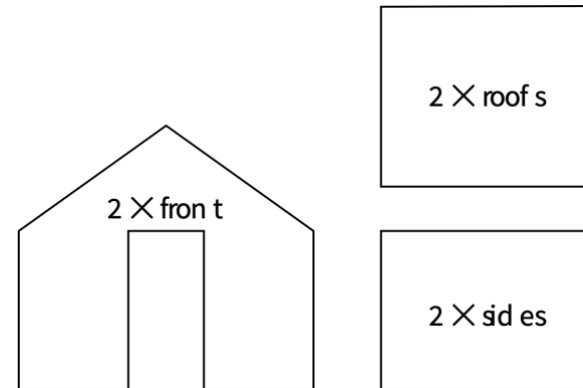


## Die allersüßesten Mini-Lebkuchenhäuschen

### Zutaten

- **Lebkuchenteig**
- 100 gr Honig
- 25 gr Wasser
- 25 gr brauner Zucker
- 15 gr Butter
- 75 gr Mehl, Type 405
- 75 gr Roggenmehl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- **Glasur**
- 1 Eiweiß
- Ca. 200 gr Puderzucker



### Zubereitung

1. Die Hausteile auf Papier ausdrucken und Schablonen aus Karton herstellen.
2. Für den **Lebkuchenteig** Honig mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen, dann Butter dazugeben, verrühren und abkühlen lassen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gründlich vermengen. In Frischhaltefolie schlagen und mindestens eine Stunde, besser jedoch über Nacht, kühlen. Man kann den Teig bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.
4. Dann den Teig auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen und die entsprechende Anzahl der Hausteile per Schablone und scharfen Messer ausschneiden. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Hausteile auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Für ca. 8-10min backen bis der Lebkuchenteil braun ist. Abkühlen lassen.
6. Für die **Glasur** das Eiweiß mit ca. 180 gr Puderzucker mindestens fünf Minuten mit dem Handrührgerät verrühren, sie sollte die Konsistenz von Zahnpasta haben, dickflüssig und zäh, aber nicht so zäh, dass man damit nichts mehr verzieren kann. Evtl. mehr Puderzucker hinzufügen oder mehr Wasser, um sie etwas dünnflüssiger zu machen. Tipp: wenn es ans Verzieren geht, kann man super etwas Wasser auf die Glasur sprühen, wenn sie schon etwas hart geworden ist. Danach einmal verrühren und wieder neu in die Spritztülle füllen.
7. Die Hausteile mit der Glasur zusammenkleben. Ich habe dabei immer die Front mit den Seiten zusammengeklebt und erst am Ende das Dach draufgesetzt. Nach Lust und Laune mit der Glasur und weiterer Deko verzieren.