

# Lebkuchenhaus – Die Zeit dafür ist immer richtig!



## *TROCKEN:*

1kg **Roggenmehl**

2 Pkg **Natron** (4 TL)

1 Prise **Salz**

1-2 Pkg. **Lebkuchengewürz** verrühren.

## *FLÜSSIG:*

250ml **Wasser** +

300g **Rohrzucker** in einem kleinen Topf erhitzen, von der Platte nehmen,

250 g **Pflanzenmargarine** dazugeben und schmelzen lassen,

danach die Temperatur prüfen. Die Flüssigkeit sollte lauwarm sein, wenn man sie in die Schüssel zu den trockenen Bestandteilen gibt und mit dem Mixer (Knethaken) bearbeitet. Wenn die Masse zu fest erscheint eventuelle noch einen Schuss Wasser dazugeben. Dieser Teig lässt sich sehr gut bearbeiten und braucht beim Ausrollen so gut wie kein Mehl.

Wir haben für das Haus folgende Teile produziert (ca 5 mm dick):

2 Wände 15×20 cm

2 Wände 15×24 cm

2 Dachplatten 15×29 cm.

Um die Platten miteinander verbinden zu können, haben wir vor dem Backen Löcher in die Platten gestanzt (Bleistift) und im fertigen Zustand mit einer Häkelnadel die Fäden durchgezogen und miteinander verknüpft. Nachdem ich keinen Giebel gemacht habe, war es notwendig, die 2 Dachplatten auf der Giebelseite miteinander zu verbinden, damit die Dachschräge fixiert ist.



Share this: