



farmgoodies
So entsteht das Gute

KNUSPERHÄUSCHEN

Erstellt am 01.12.2021

LEBKUCHENREZEPT MIT LEINSAMENMEHL

Eine liebevoll gewonnene Tradition in unserer Familie sind die selbstgemachten Lebkuchenhäuser und -dörfer im Advent.



Zutaten:

- 400g Roggenmehl
- 100g Leinsamenmehl
- 250g Honig
- 125g Butter
- 125g Staubzucker
- 50g geriebene Walnüsse
- 2 Eier
- 15g Lebkuchengewürz
- 10g Zimt
- 10g Natron
- 1 Prise Salz
- verquirltes Ei zum Bepinseln, Walnusshälften, geschälte Mandeln zum Belegen, weiße Zuckerglasur zum Verzieren
- **Info & Tipp:** Das Rezept eignet sich auch für Christbaumschmuck!

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Lebkuchenteig kneten und diesen einige Stunden (am besten über Nacht) rasten lassen.

Teig 3-4 mm dick ausrollen und mit einem Messer die Hausteile ausschneiden.

Für das Häuschen hab ich Papierschablonen, je 2 gleiche Teile für: Seitenteile, Vorder- und Rückseite und Dachplatten, außerdem eine etwas größere Bodenplatte (ca. 20 cm Durchmesser)

Ausgeschnittene Teile auf ein mit Packpapier ausgelegtes Blech legen, mit Ei bepinseln, mit Nüssen belegen und bei 170° C Umluft oder 190° C Ober-/Unterhitze hell backen. Backzeit richtet sich nach der Teigdicke und der Größe der Lebkuchen.

Nach dem Auskühlen werden die Teile mit Zuckerglasur zusammengeklebt und je nach Phantasie zum Knusperhäuschen verziert.

Das Häuschen ruhig im Raum stehen lassen für einen angenehmen Weihnachtsduft. Eine schöne Adventszeit.

