

Kleine Lebkuchenhänger

Zutaten (11 Stück)

175g Honig
30g brauner Zucker
50g weiche Butter
1 Prise Salz
300g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
10g Backkakao

200g Puderzucker
Etwas Wasser



- 1) Gebt den Honig, den braunen Zucker, die weiche Butter und eine Prise Salz in einen Kochtopf und erwärmt die Zutaten leicht bis sich der Zucker auflöst. Dann abkühlen lassen.
- 2) Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Backkakao in einer Rührschüssel vermischen. Die abgekühlte Honigmasse hineingeben und gut verkneten. Dann in Folie gewickelt etwa 1 Stunden kalt stellen.
- 3) Anschließend den Teig ausrollen und mit einem Teigroller die verschiedenen Hausteile ausschneiden. Ihr benötigt für ein kleines Häuschen:
 - 2 Dachschrägen: 3x2 cm
 - 2 Seitenwände: 2x2 cm
 - 1 Vorderseite mit Tür
 - 1 Rückseite
- 4) Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen. Die einzelnen Teile gut abkühlen lassen.
- 5) Den Zuckerguss anrühren – die Masse muss sehr dick werden. Mit dem Zuckerguss die Teile zu kleinen Häusern zusammen setzen und trocknen lassen.