4021

Frohes Fest

Rezept für leckere Pfefferkuchenhäuschen

Zutaten für den Teig: 150 g Honig, 25 g Zucker, 1 Ei, 350 g Mehl, 1 TL Kakao, 1 EL Lebkuchengewürz, 1 TL Hirschhornsalz. Für den Guss: 1 Eiweiß, 200 g Puderzucker.

Zubereitung:

Den Honig mit 3 EL Wasser erwärmen. Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren und die Honigmasse dazugeben. Dann mit dem Mehl, Kakao, Lebkuchengewürz und Hirschhornsalz verkneten. In Frischhaltefolie ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit den Förmchen je 2 Teile ausstechen. Mit Wasser bestreichen und bei 175° Grad ca. 20 min backen. Um die Teile zu verkleben und das Häuschen zu dekorieren nun den Guss anrühren: Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Puderzucker einrieseln lassen bis der Eischnee fest genug zum Kleben und Dekorieren ist.

Viel Freude beim Backen

Frohes Fest