

Das eigene Lebkuchenhaus

DAS BESTE REZEPT FÜR DIE GANZE FAMILIE



Zeitaufwand:
So lange man will, aber
mind. 2,5 Stunden



Zutaten

Für einen lustigen
Nachmittag mit der
ganzen Familie

1 Eiklar

400g Zucker

Milch

Mehl zum Stauben

1kg Lebkuchenteig

Schablonen für ein
Lebkuchenhaus

Pinself

Nudelholz

Backblech

Backpapier

Teigspachtel

Ausstecher

Weihnachtsmusik

Tee für die Teepause

1. Schablone ausschneiden



2. Teig ausrollen



3. Platzsparend ausstechen und mit Milch bepinseln



Süßes für die
schönste Zeit
im Jahr!

GEHEIMTIPP

Hier eignet sich am
besten unser hauseigener
Lebkuchenteig, den es in
jeder Filiale zu kaufen gibt.



4. Ofen Vorheizen

Bei 150°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 - 20 Minuten backen

5. Tee- und Kekspause

AM BESTEN MIT DER PASSENDEN WEIHNACHTSMUSIK

6. Einzelteile in den Ofen geben und backen

7. Eine Portion Geduld

Wenn die Stücke noch warm sind, kann man sie noch auseinander-schneiden

8. Arbeitsfläche aufräumen und Deko vorbereiten.

GUMMIBÄRCHEN, ZUCKERGUSS, SMARTIES,...

9. Das Schneidebrett vorbereiten und alles zusammenbauen.

Die Tassenstütze nicht vergessen

Zuckerguss:
400g Zucker
1 Eiklar



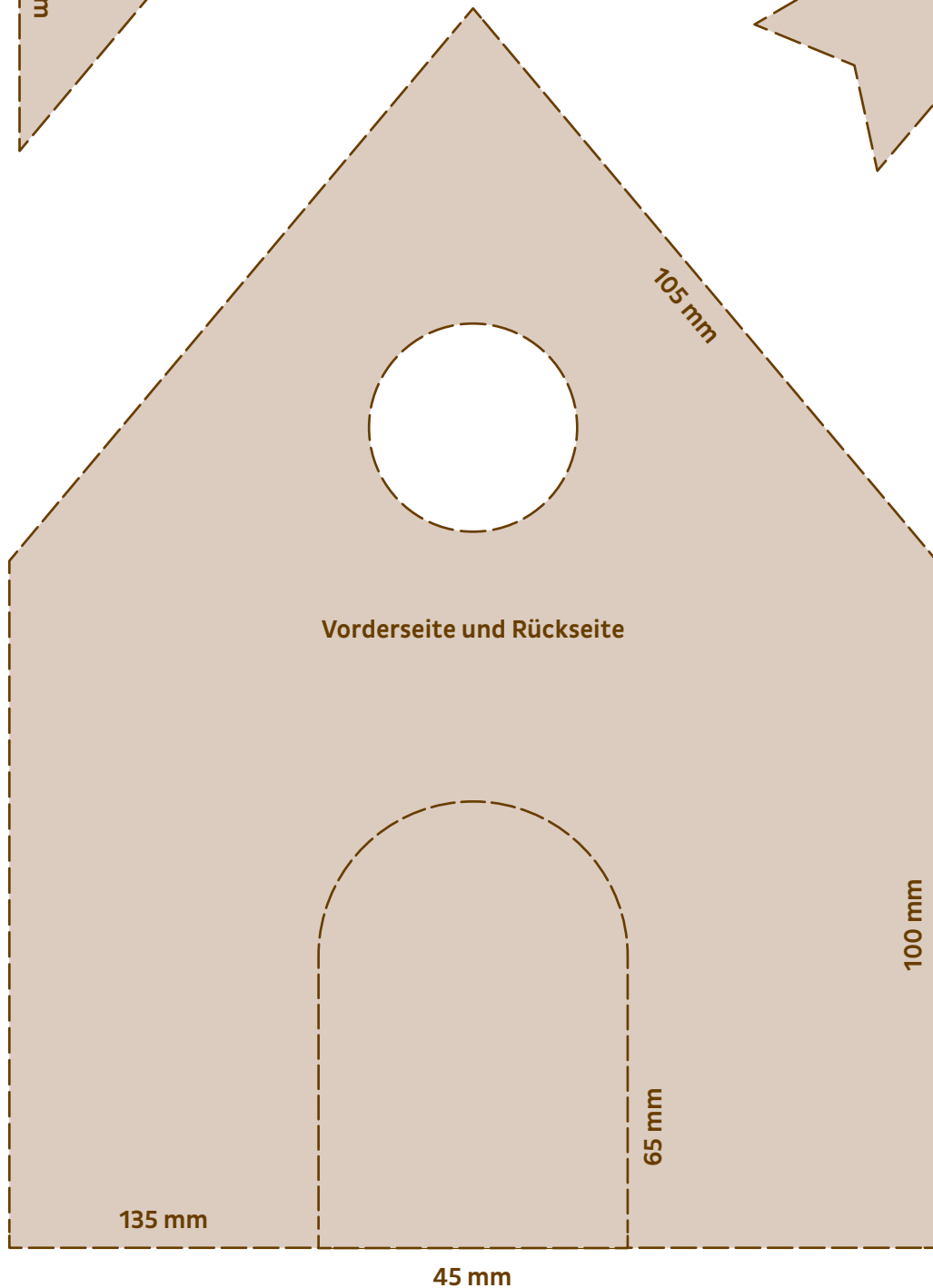
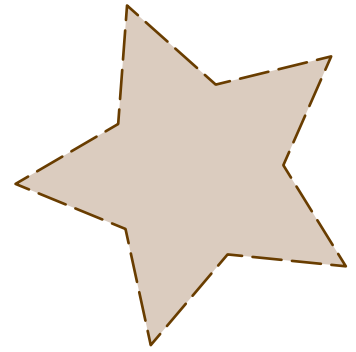
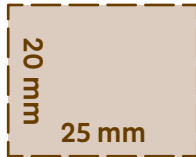
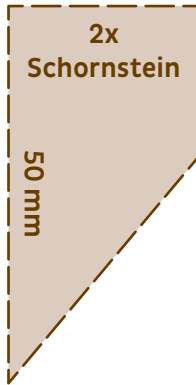
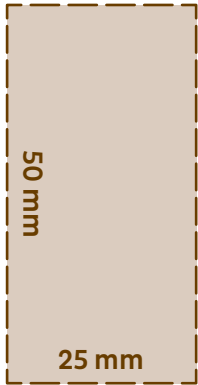
Wie das duftet!
Ahhhhhh!



Die Bäckerei Pföb wünscht euch frohe Weihnachten!

Schnittvorlage

ZUM AUSSCHNEIDEN



Bodenplatte

230mm

180mm

