



Lebkuchenhaus

**Bausatz
aus bestem
Honigkuchenteig**

...am Liebsten

Andresen

Familienbäckerei seit 1895

Bausatz ohne Figuren und Dekoration.
Die Figuren gibt es als Set bei Bäcker Andresen.

Bauanleitung:

Zuerst den Spritzbeutel mit Eiweißglasur füllen. Diese erfüllt die Funktion als Kleber. Die drei schmalen Kanten eines Giebels mit Kleber versehen und auf dem Fußboden festdrücken.

Der zweite Giebel wird auf die gegenüberliegende Seite gestellt und auch mit Glasur versehen. Dann eine Dachplatte gegen die Giebel legen und festdrücken. Die zweite Dachplatte wird auf der anderen Seite gegen die Giebel gelegt und vorsichtig angedrückt.

Dann die zwei Teile des Schornsteins zusammenkleben und ebenfalls mit Eiweißglasur versehen und auf das Dach setzen. Zuletzt wird noch die Tür eingesetzt. Fertig ist der Rohbau.

Die Dekoration und Verzierung kann beginnen...

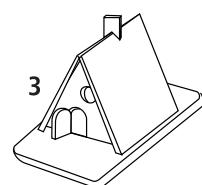
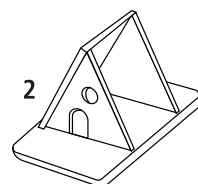
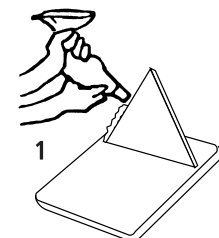
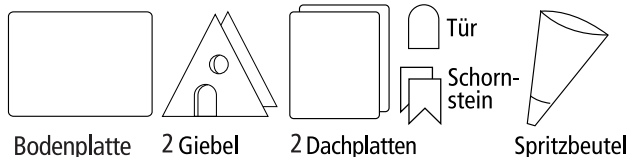
Viel Spaß beim Bauen und Naschen wünscht Bäcker Andresen.

Eiweißglasur

Zutaten: 1000 g Puderzucker
Eiweiß von 4 Eiern

Das Eiweiß aufschlagen, weiter rühren und den Puderzucker nach und nach dazugeben bis eine steife, spritzfähige Masse entsteht.
Die Menge reicht für Befestigung und Verzierung.

Inhalt:



Zutaten Honigkuchen: Honig, Weizenmehl, Roggenmehl, Farinzucker, Wasser, Biskin, Gewürze, Backpulver .