

Knusperhaus

Beliebt bei Kindern

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Trocknungszeit

Backzeit: etwa 15 Minuten

Kreativ backen



Für Geübte



Knusperhaus

Beliebt bei Kindern

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Trocknungszeit

Backzeit: etwa 15 Minuten

Insgesamt (ohne Garnierung): E: 60 g, F: 105 g, Kh: 906 g, kj: 20341, kcal: 4861

Kreativ backen



Zutaten

Für den Teig:

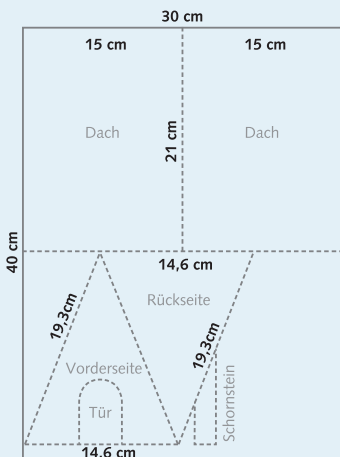
- 240 g Honig
- 120 g Butter oder Margarine
- 375 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 3 gestr. TL Kakaopulver
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Pck. (15 g) Lebkuchengewürz
- 1 Pck. Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
- 150 ml Milch

Für den Guss:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Puderzucker
- 40 g Speisestärke
- 5–6 EL heißes Wasser

Außerdem:

- Süßigkeiten nach Belieben
- Puderzucker



1. Ein Backblech (30 x 40 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backbleches zu einer Falte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Honig und Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren zerlassen und einmal aufkochen. Honig-Fett-Mischung in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und mit den Eiern, Gewürz, Aroma und Milch zufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen und auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Gebäckplatte anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Eine Papierschablone nach Vorlage ausschneiden und die Einzelteile aus dem Gebäck ausschneiden. Gebäckstücke evtl. über Nacht trocknen lassen, damit sie mehr Stabilität bekommen.

6. Das Knusperhaus zusammensetzen. Dazu die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker und Speisestärke in eine Rührschüssel sieben. Gelatine ausdrücken, mit 5–6 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen.

7. Die Gelatineflüssigkeit sofort vollständig zum Puderzucker-Stärke-Gemisch geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer zähen Masse verrühren. Die Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und das Knusperhaus auf einem Brett oder einer Tortenplatte zusammensetzen.

8. Dazu die Rückwand mit einer Dachhälfte zusammenkleben und dann mit den übrigen Teilen fertig stellen. Anschließend mit der Puderzucker-masse die Tür anbringen und sofort die Süßigkeiten an das Haus kleben. Das Knusperhaus gut trocknen lassen. Zuletzt das Knusperhaus mit Puderzucker bestäuben.



TIPP: Gebäckreste in kleine Dreiecke schneiden und daraus einen Gartenzaun um das Haus setzen.