



# Present Home for Santa

Stehgreif WS23/24 | Prof. Dr.-Ing. K. Ley | Torina Salz 201375 5. Semester



## Lebkuchenrezept:

- Zutaten:
- 350 g Honig
  - 200 g brauner Zucker
  - 100 g Butter
  - 2 Eier
  - 1 kg Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 1 TL gemahlener Zimt
  - 1 TL gemahlener Ingwer
  - 1 Prise Salz

## Anleitung:

- Teig zubereiten:** Honig, braunen Zucker und Butter in einem Topf schmelzen. Abkühlen lassen. Eier hinzufügen und gut verrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer und Salz vermengen. Die Honigmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Lebkuchenplatten backen:** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche 0,8 - 1 cm dick ausrollen. Schneiden Sie die 11 Platten gemäß den Abmessungen des Lebkuchenhausmusters in der Mitte aus (Grundplatte 25 cm x 25 cm). Legen Sie die Platten auf mit Backpapier ausgelegte Bleche. Im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Lassen Sie die Platten vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Bau des Lebkuchenhauses beginnen.

## Zuckerguss (für den Zusammenbau):

- Zutaten:
- 3 Eiweiß
  - 500 g Puderzucker
  - Ein paar Tropfen Zitronensaft

Schokolade  
(für die Salzstange & die Verzierung):

- Zutaten:
- 50g Vollmilchschokolade oder Weißschokolade
- In einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen und warmhalten bis zur Verwendung.

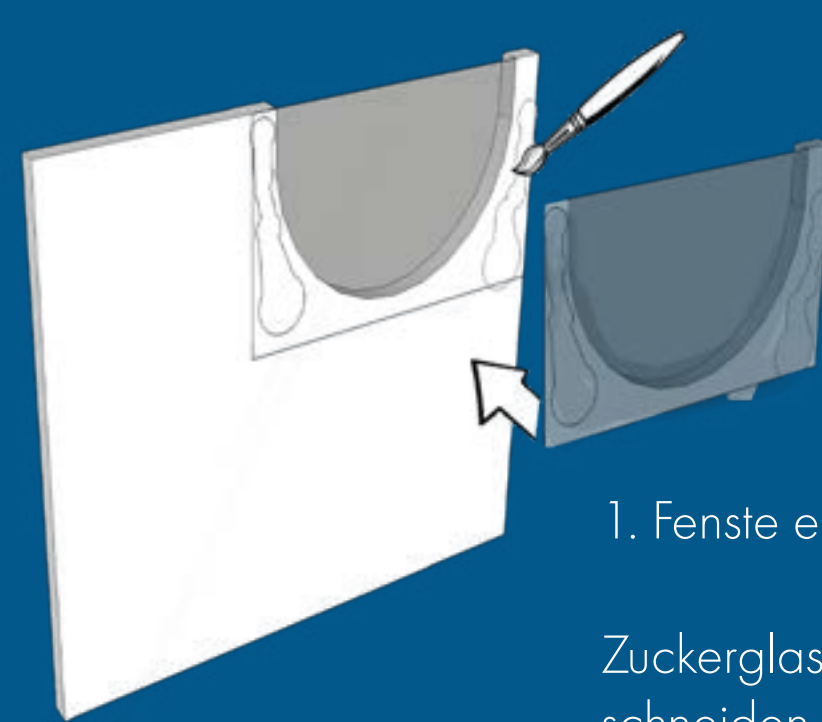
- Anleitung:
- Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker hinzufügen, bis ein fester Zuckerguss entsteht. Ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen, um die Konsistenz zu verbessern.

## Zuckerglas (Royal Icing) Rezept:

- Zutaten:
- 1 Eiweiß (ca. 30g)
  - 250 g Puderzucker (geseibt)
  - 1/2 Teelöffel Zitronensaft oder Essig

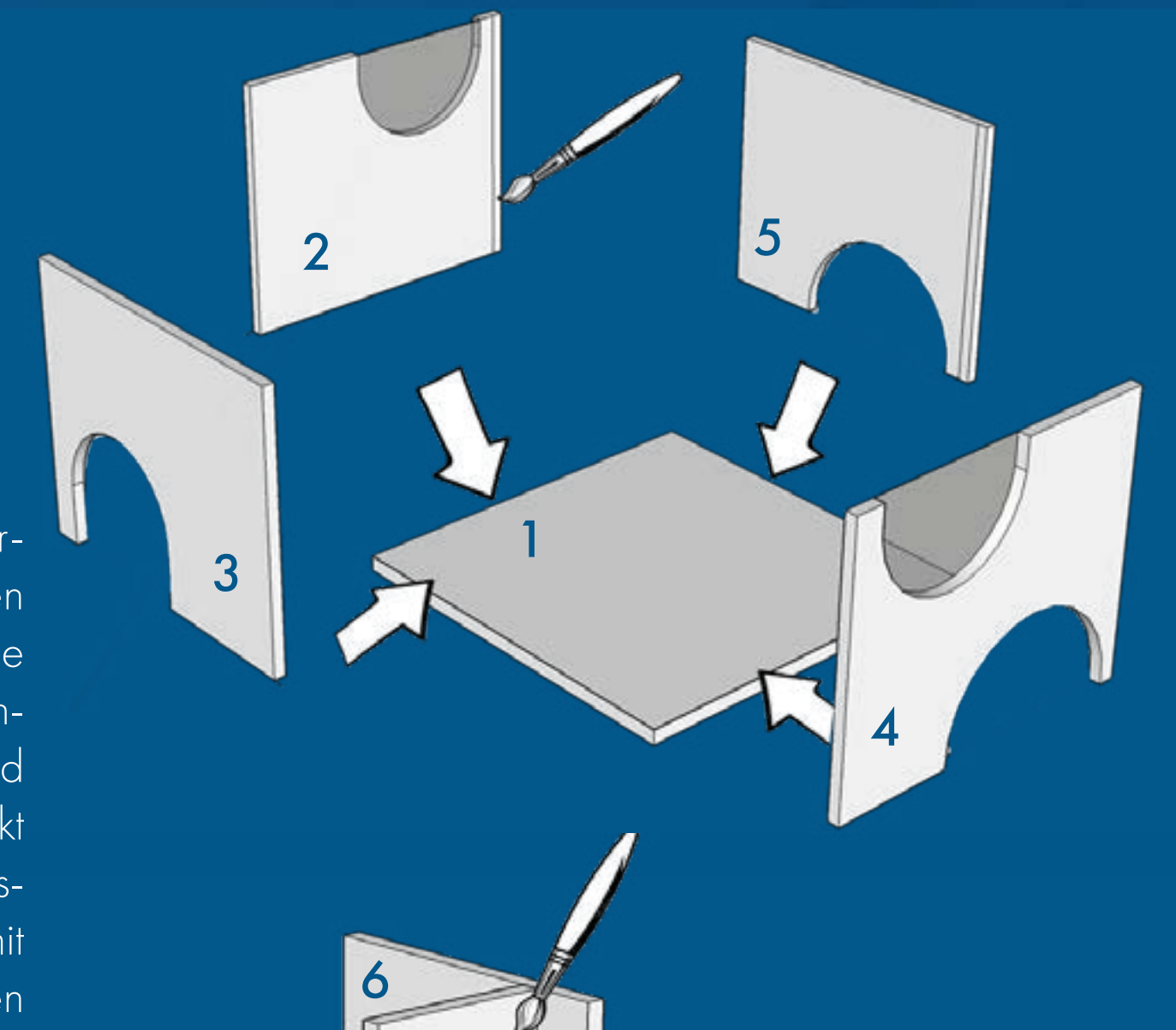
## Anleitung:

- Eiweiß vorbereiten:** Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und die Rührgeräte, die Sie verwenden werden, sauber und fettfrei sind. Fett kann die Konsistenz des Zuckerglases beeinträchtigen. Trennen Sie die Eiweiße von den Eigelben. Verwenden Sie nur das Eiweiß. Schlagen Sie die Eiweiße in einer sauberen, trockenen Schüssel steif. Sie sollten feste Spitzen haben.
- Puderzucker hinzufügen:** Fügen Sie den geseibten Puderzucker in mehreren Schritten zum geschlagenen Eiweiß hinzu. Rühren Sie nach jeder Zugabe gut um, bis der Puderzucker vollständig eingearbeitet ist. Es sollte dick und glänzend sein. Wenn es zu dick ist, fügen Sie ein paar Tropfen Zitronensaft oder Wasser hinzu, um es zu verdünnen. Wenn es zu dünn ist, fügen Sie mehr Puderzucker hinzu.
- Ausstreichen trocknen lassen:** Auf Backpapier so dünn und gleichmäßig wie möglich austreichen. Lassen Sie das Zuckerglas vollständig trocknen, bevor Sie es schneiden und verwenden.

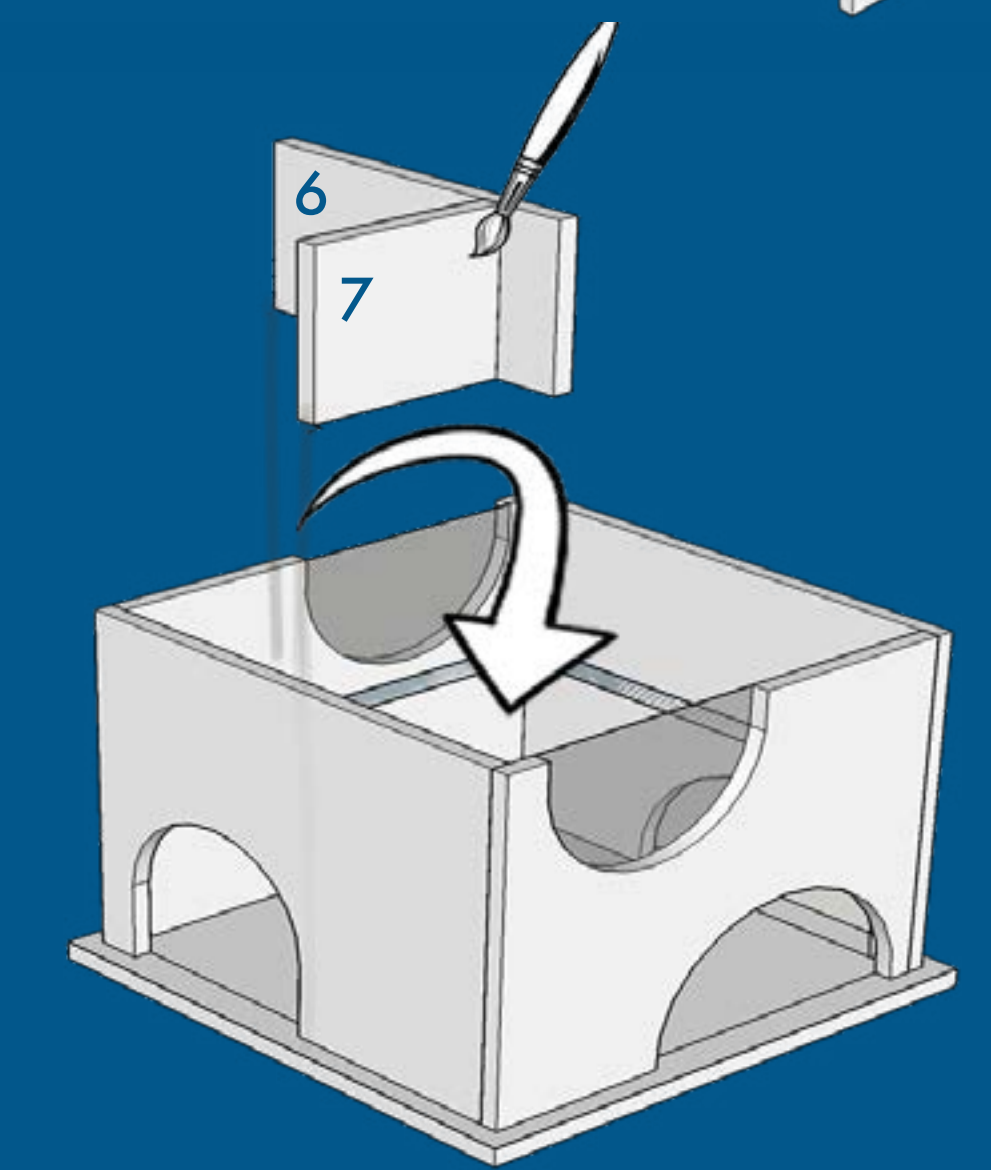


1. Fenster einkleben:

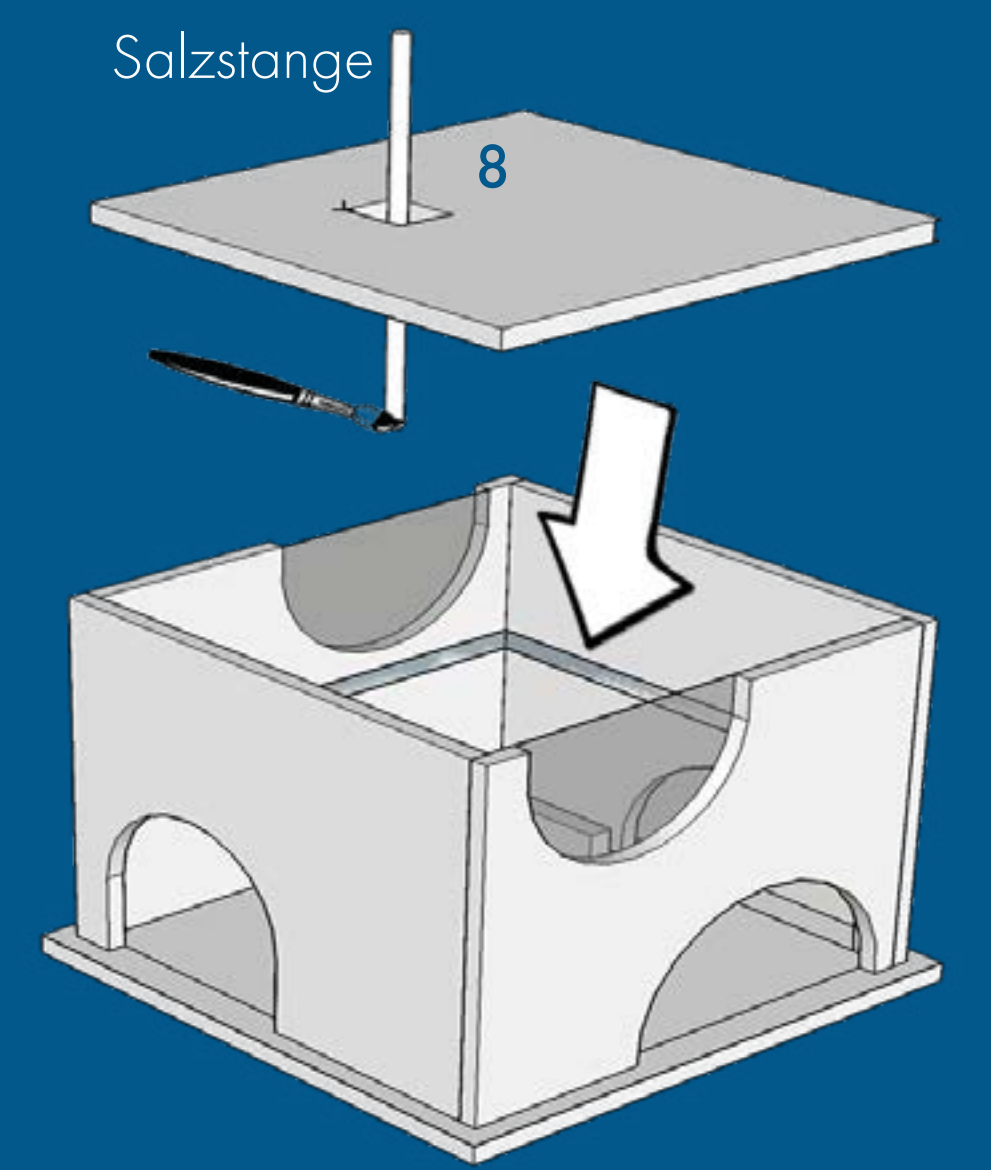
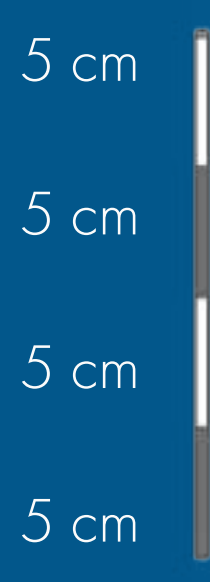
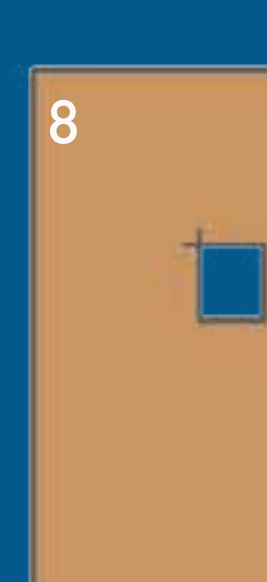
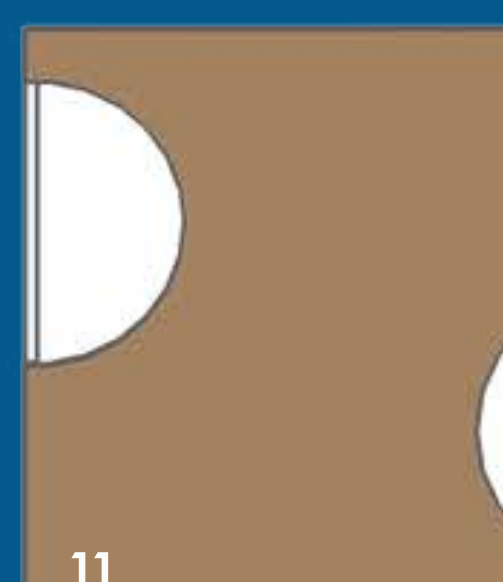
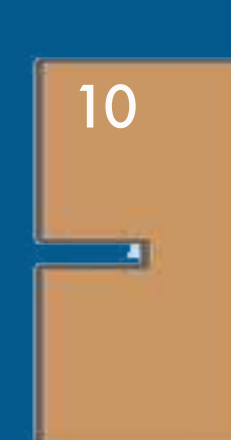
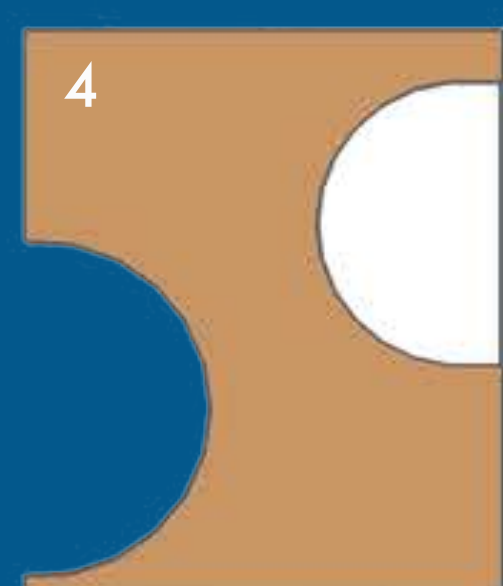
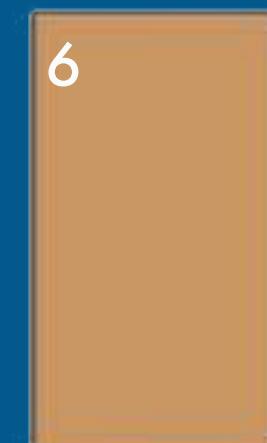
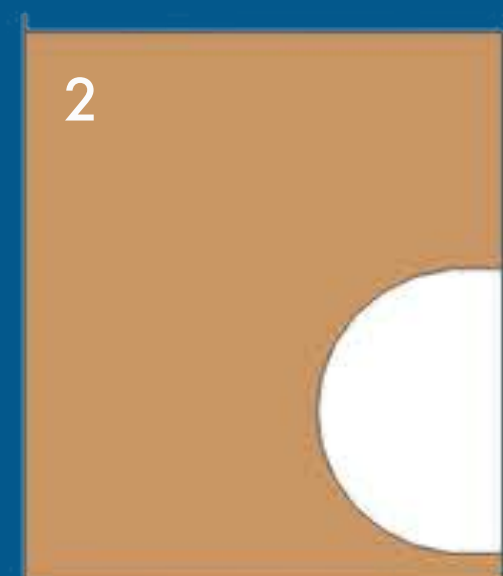
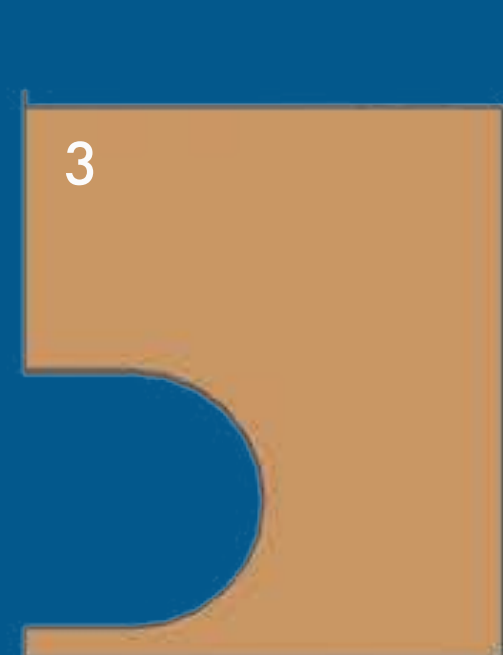
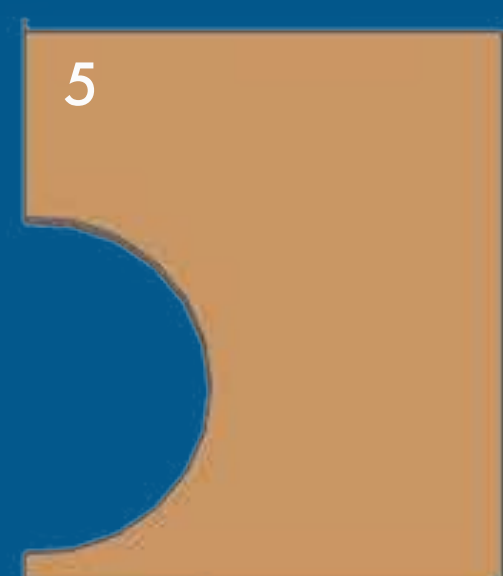
Zuckerglas ausreichend groß ausschneiden, Lebkuchenplatten (2, 4 & 11) um die Ausschnitte mit Zuckerguss bestreichen und das Fenster mit der Oberkante bündig ankleben. Etwas angedrückt halten bis der Zuckerguss angetrocknet ist.



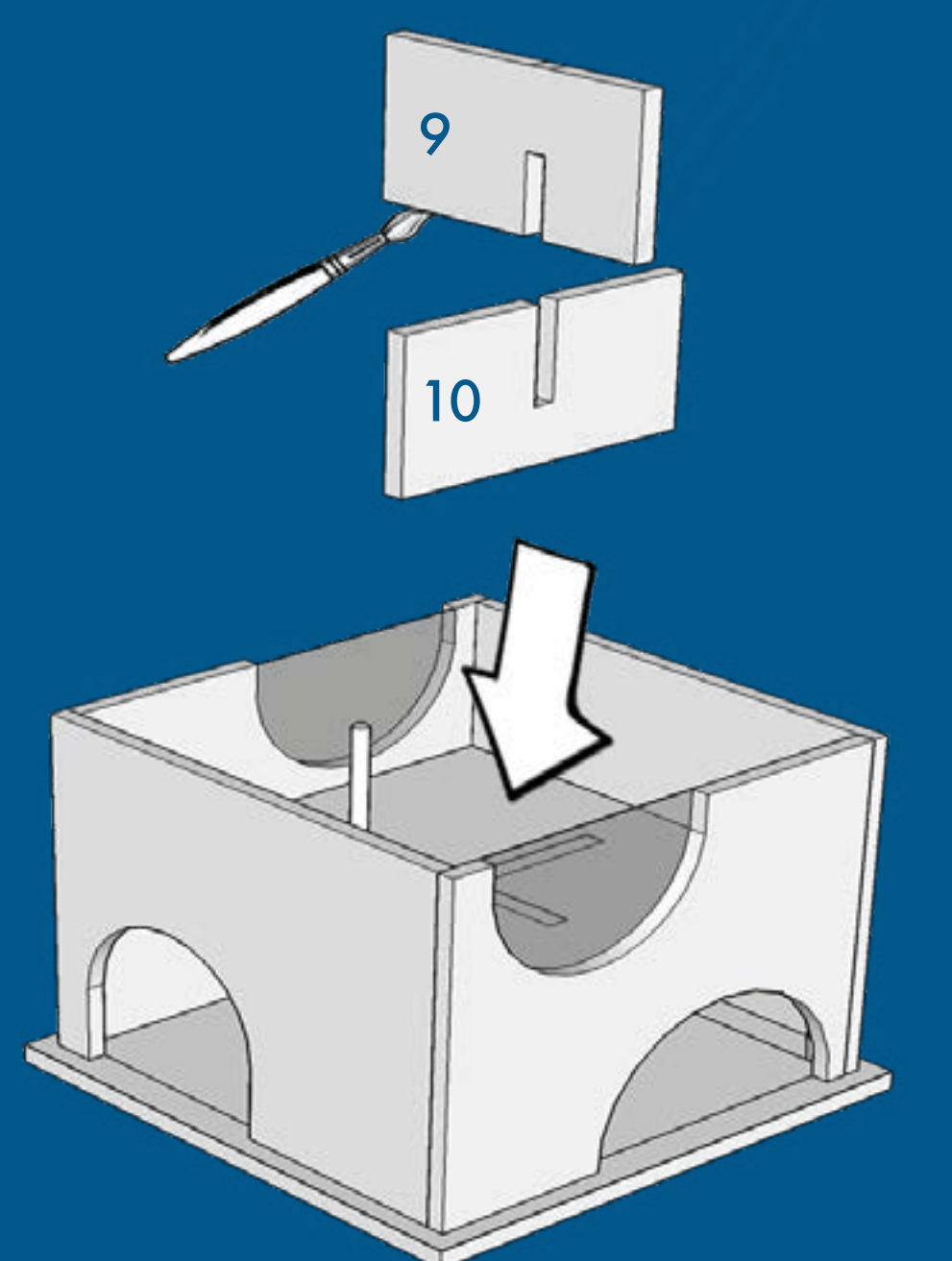
2. Außenwände mit Zuckergussverkleben (immer von innen gesehen ein Streifen von ca. einem 1 cm; die rechte Seite und die untere Kante der Lebkuchen bestreichen) und diese 1 cm vom Rand eingerückt an Grundplatte befestigen. Für besseren Halt können Zahnstocher mit eingesteckt werden.



3. Erdgeschoss Innenwände verkleben mit Zuckerguss, wie auf EG Grundriss zu sehen und auf Grundplatte platzieren.



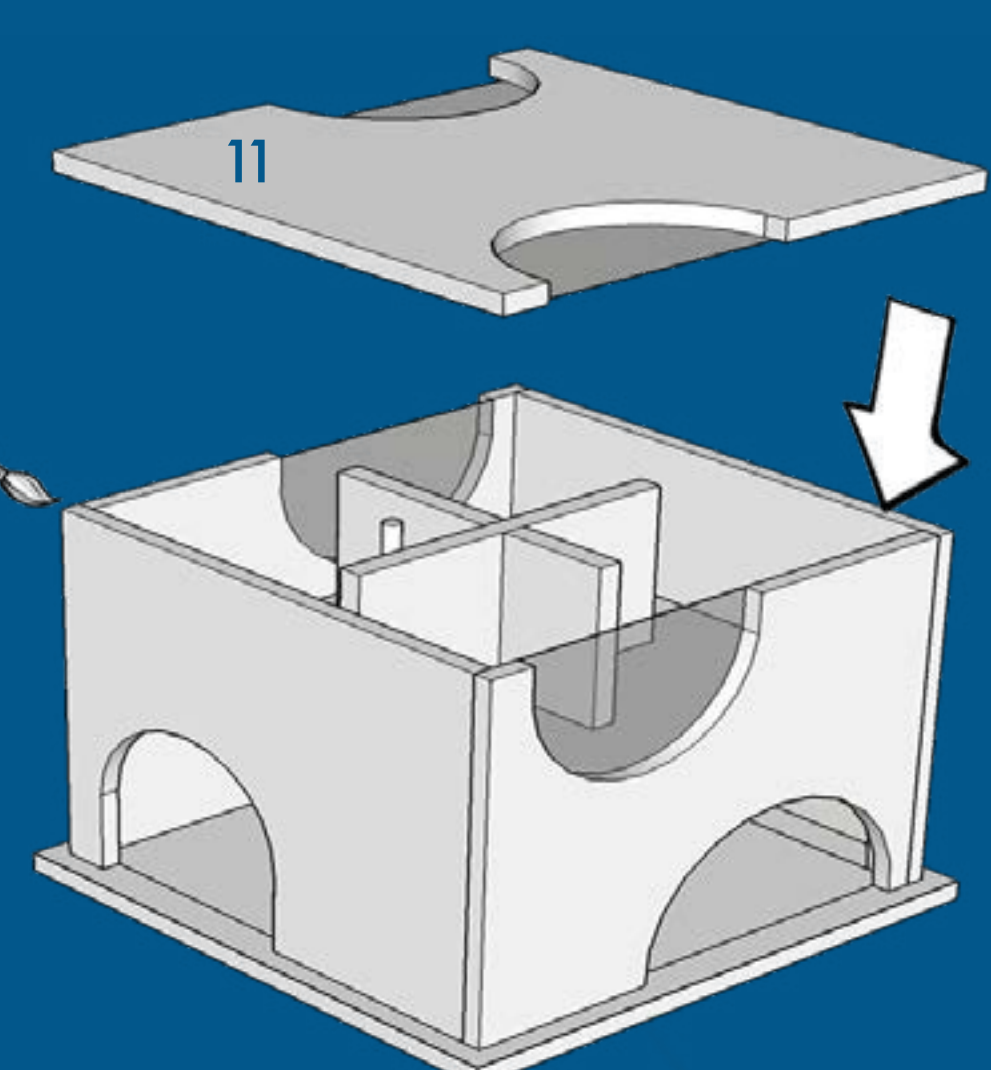
4. Erdgeschosswände an der Oberkante mit Zuckerguss bestreichen um die Geschossdecke einzukleben. Die Salzstange mittig durch das Loch auf die Grundplatte stellen mit der Schokolade als Verbindungsmittel. Fixieren bis die Schokolade ausgehärtet ist.



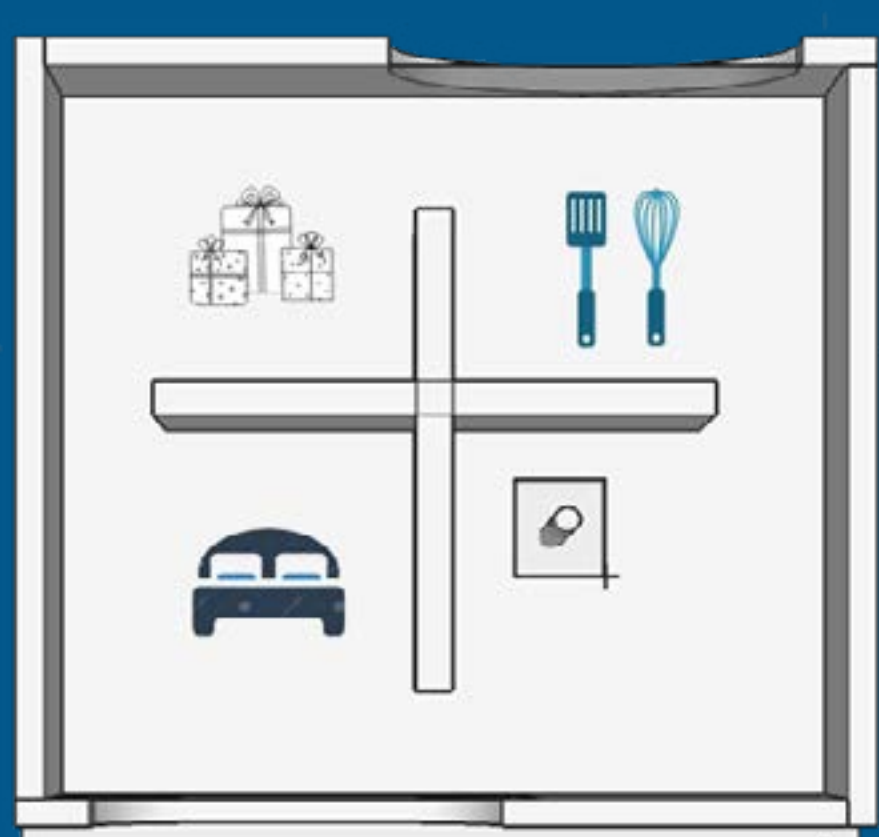
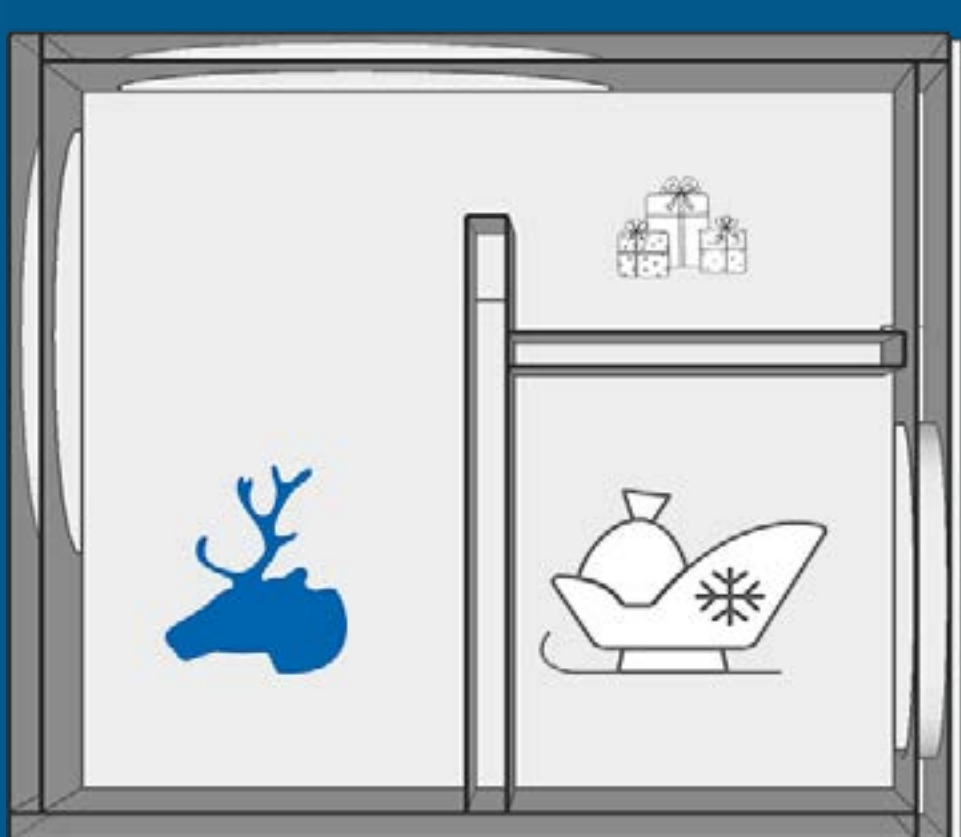
5. Obergeschosswände zusammenstecken und wie auf OG Grundriss zu sehen mit Zuckerguss auf Decke kleben.

Salzstange

6. Oberkanten der Außenwände mit Zuckerguss bestreichen. Dachplatte bündig auf die Außenwände kleben.



7. Santas neues Haus nach Wunsch verzieren und überschüssigen Zuckerguss entfernen.



Grundriss Erdgeschoss

Grundriss Obergeschoss

Rückseite

Vorderseite

