

Knusperhäuschen

Knusper, knusper, knäuschen... Für das Knusperhäuschen braucht man etwas länger. Backt und verziert es gemeinsam an einem trüben Winternachmittag und vertreibt euch so die Zeit.



Das braucht Ihr für 4 Häuschen:

- 375 g Honig
- 100 g Butter
- 500 g Mehl
- 75 g gehackte Walnüsse
- 125 g gehackte Mandeln
- 3 EL Lebkuchen-Gewürz
- 1 Ei
- ½ EL Natron
- 2 EL Milch
- 200 g Puderzucker
- 1 Eiweiß oder Saft einer Zitrone

Zum Verzieren:

- Knusperkekse
- Geleefrüchte
- Zuckerperlen
- Schokolinsen

So geht's:

1. Honig und Butter unter Rühren erwärmen. Mehl mit Walnüssen, Mandeln und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Honig, Butter und Ei hinzufügen.
2. Natron mit Milch verrühren, ebenfalls dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt über Nacht ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Den Teig etwa 1 Zentimeter dick ausrollen, 12 Quadrate von 10x10 Zentimetern Größe ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
4. Puderzucker und Eiweiß bzw. Zitrone verrühren, bis eine zähe Masse entsteht. Ein Quadrat als Boden für das Haus nehmen, darauf als Dach 2 Quadrate zusammenstellen. Dabei die Ränder mit etwas Puderzucker-Eiweiß/Zitrone bestreichen (oder mit einem Spritzbeutel aufspritzen).
5. Für die Verzierung die Häuschen mit der restlichen Puderzucker-Eiweiß/Zitronen-Mischung bestreichen und rasch die Verzierung aufkleben.