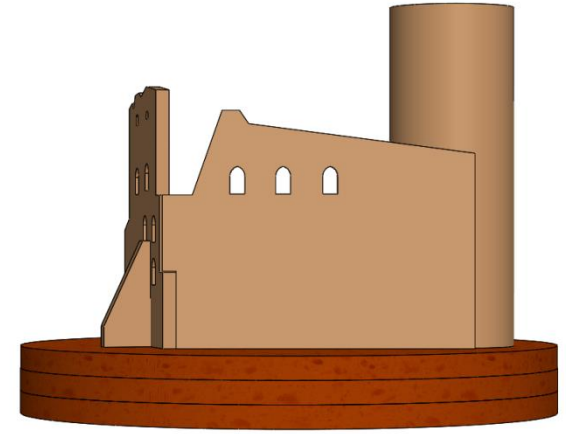
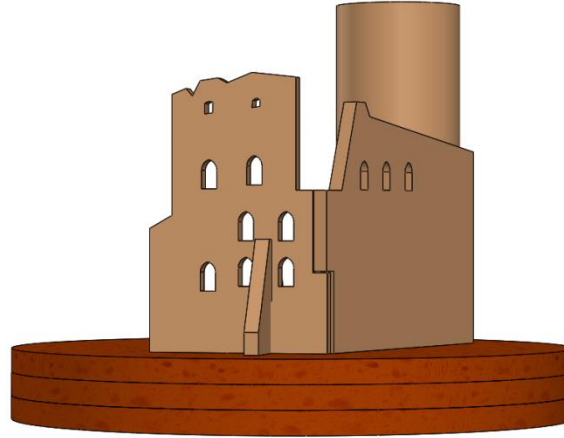
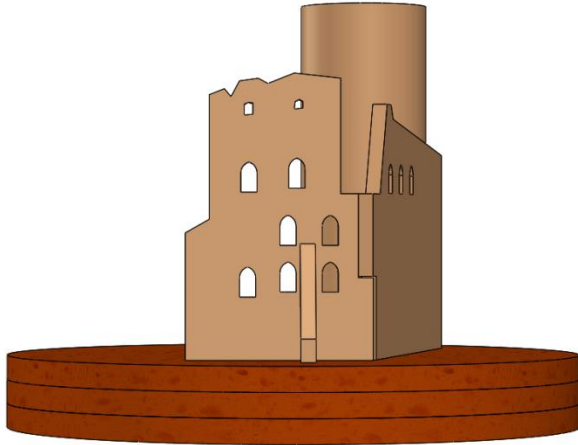
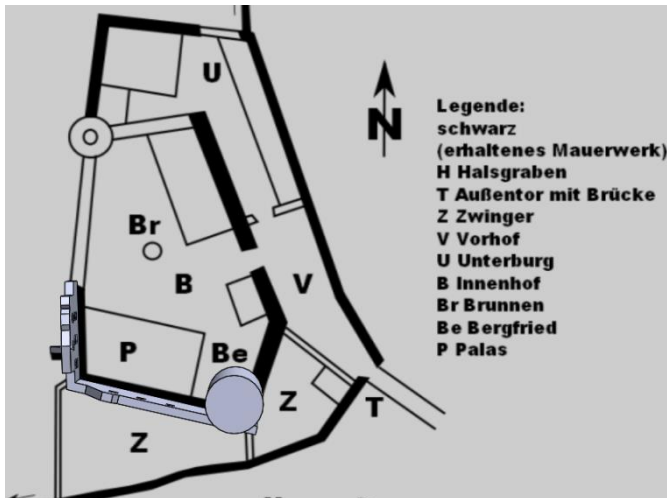


Lebkuchen-Strahlenburg

Bauanleitung



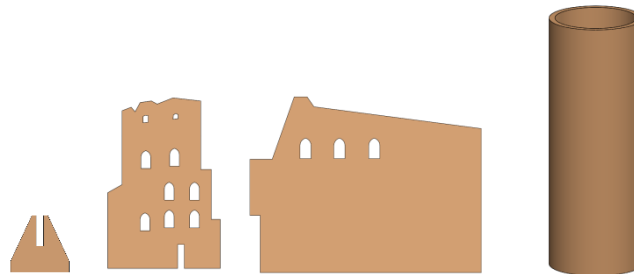
Original Bauplan der Burgruine Strahlenburg

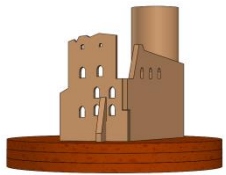


Quelle: Wikipedia

Inhalt:

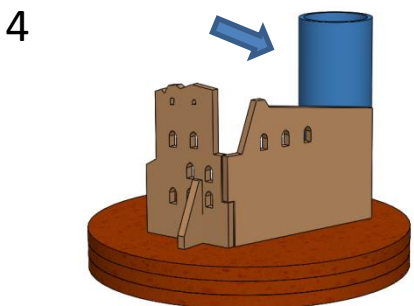
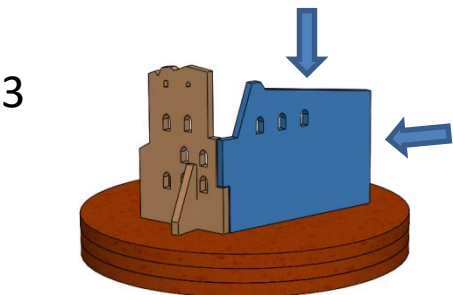
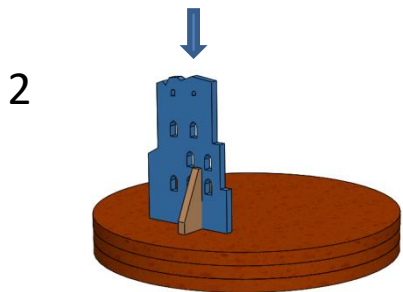
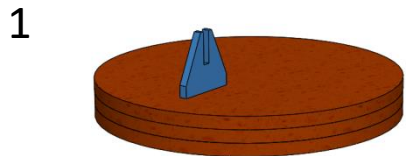
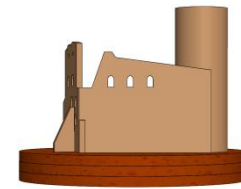
- Schablonen der noch erhaltenen Hauptmauern der Ruine
- Rezept Lebkuchen
- Rezept Eiweiß Zuckerguss für Lebkuchen





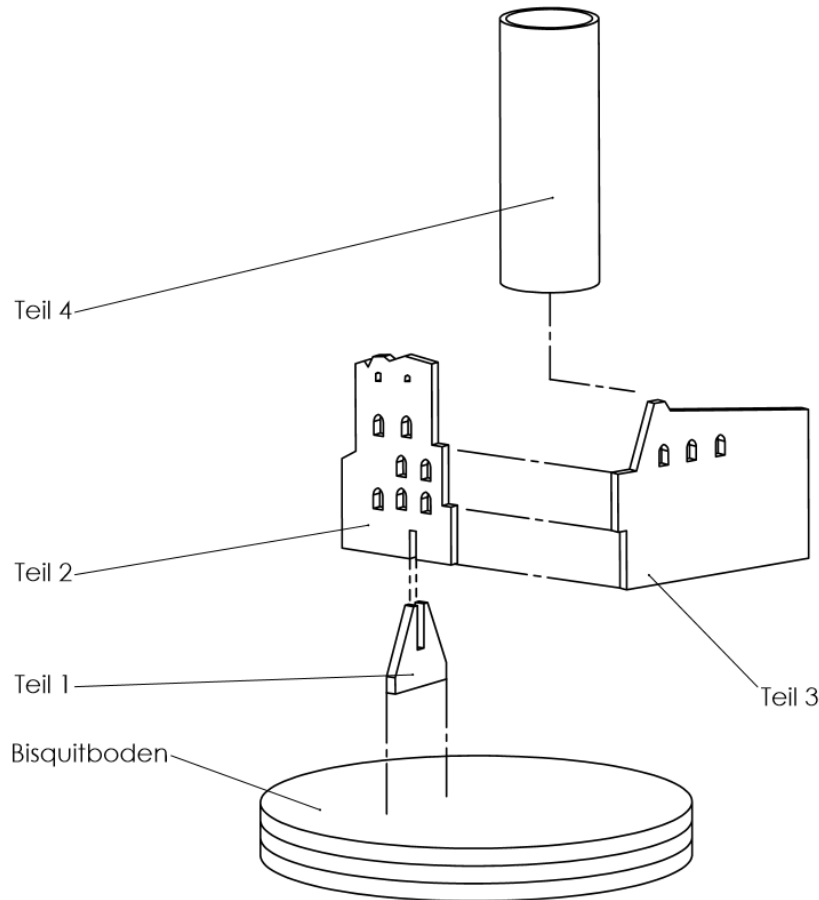
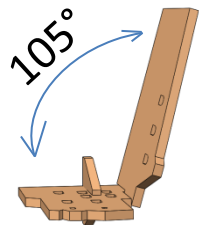
Lebkuchen-Strahlenburg

Bauanleitung



Profitipp:

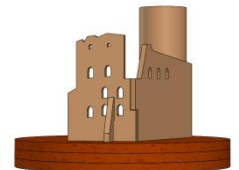
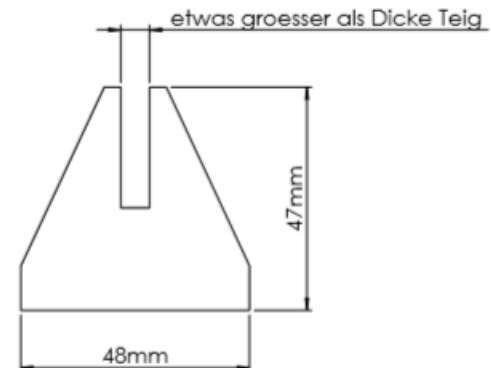
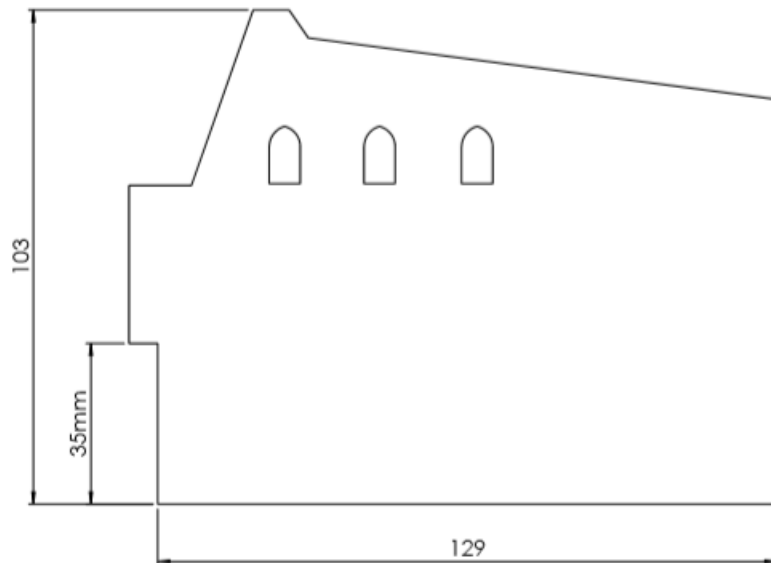
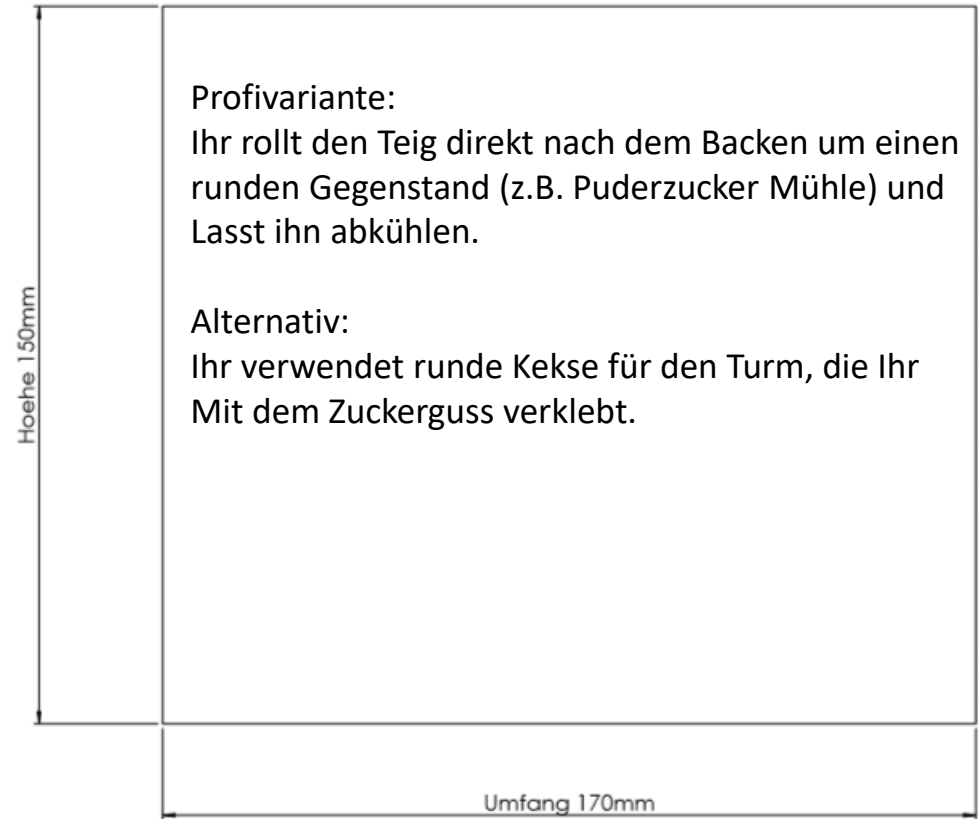
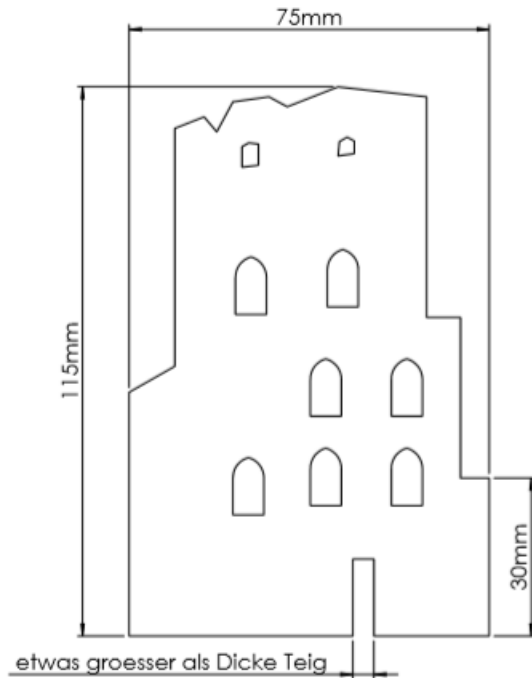
Wenn Ihr mit Hilfe des Geodreiecks den Winkel von 105° einstellt, bekommt Ihr eine realistische Ansicht der Burg aus allen Richtungen!



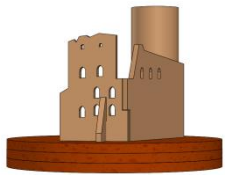
Wie immer sind Eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Der Boden besteht aus 3 Teilen. Ihr könnt diesen noch zuschneiden und verändern wie Ihr wollt. Die Teile der Burg werden mit Eiweiß Zuckerguss geklebt. Den müsst Ihr vorher noch herstellen (siehe Rezept anbei. Alle Zutaten sind in der Box. Mama hilft Euch bestimmt.

Kleiner Tipp: Je weniger ihr davon esst, um so mehr habt Ihr zum Basteln 😊

Ihr könnt die Teile natürlich so groß machen, wie ihr wollt. Sie sollten jedoch mindestens diese Abmessungen haben

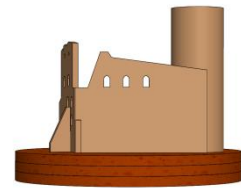


Schablonen



Lebkuchen-Strahlenburg

Rezept Lebkuchen



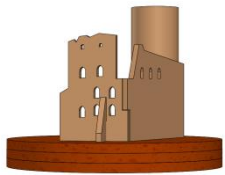
- 200 g **Honig**
- 100 g Zucker
- 50 g **Butter**
- 250 g **Mehl**
- 250 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 2 TL **Lebkuchengewürz**

TIPP:

Die Menge reicht für 2 Burgen inkl. Bodenplatte aus,
Falls Ihr keinen Bisquitboden verwenden wollt

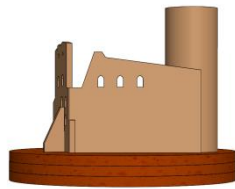
Lebkuchenteig zum Ausstechen - Schritt für Schritt

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf und unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und anschließend abkühlen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Gewürze und Pottasche in einer Schüssel mischen. Die Honigmasse dazu geben und alles mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Lebkuchenteig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 3-4 Stunden ruhen lassen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und **Plätzchen** ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten **backen**.
5. Die Lebkuchen auskühlen lassen und nach Belieben mit **Zuckerguss** oder **Schokolade** verzieren.



Lebkuchen-Strahlenburg

Rezept Zuckerguss



1 Stk	Eiweiß, Größe M
1 Prise	Salz
250 g	Puderzucker
1 Spr	Zitronensaft

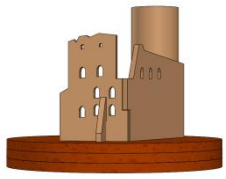
Rezept Zubereitung

- 1 Zuerst das Eiweiß mit dem Zitronensaft und dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.
- 2 Dann den Puderzucker bei niedriger Stufe nach und nach unterrühren und solange rühren bis der Eischnee glänzend ist und Spitzen zieht
- 3 Anschließend den Zuckerguss in einen Dressiersack mit kleiner Spitze füllen und den Lebkuchen damit verzieren. Alternativ kann ein Gefrierbeutel verwendet werden, wobei dann eine Ecke abgeschnitten wird.
- 4 Nun den Guss gut durchtrocknen lassen.

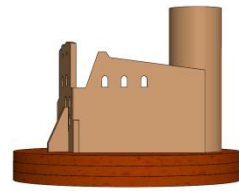
TIPP:

Mit Lebensmittelfarbe könnt Ihr Euren „Klebstoff“ einfärben.

Falls Euch der Klebstoff zu dick ist, könnt Ihr ihn mit einem Esslöffel Wasser verdünnen.



Lebkuchen-Strahlenburg



Und jetzt viel Spaß beim ausprobieren



Wir freuen uns über Bilder Eurer Burgen