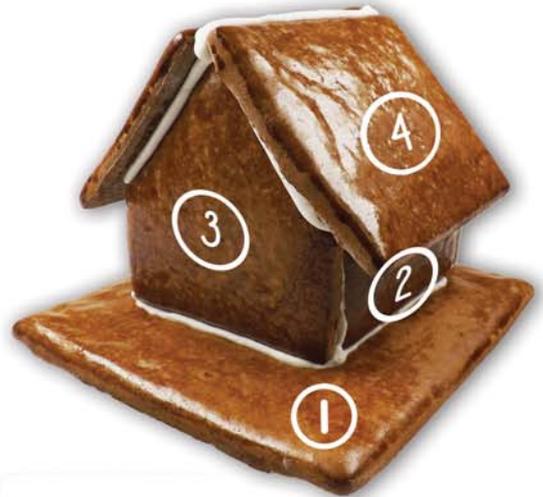




1 Gelieferte Bausätze:



2 Benennung der Einzelteile

1. Bodenplatte
2. a,b Seitenwände
- 3 a,b. Vorder- bzw. Rückseite
- 4 a, b. Dächer
5. Dachdekoration
Herzen, Schornstein



3 Aufbau des Hauses:

Als aller erstes müssen Sie den Zuckerguss vorbereiten, indem Sie das fertig gemixte Pulver aus der Tüte nehmen, es in eine Schüssel geben und mit Wasser vermischt entweder mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät ca. 1-3 Minuten verühren. Damit Sie Ihre fertige Mischung fachgerecht benutzen können, füllen Sie diese in eine Spritztüle. Fertig ist der Zuckerkleber!

Nun brauchen Sie die Lebkuchenplatten und nehmen zuerst den Boden und legen ihn senkrecht zu Ihnen hin.

Nachdem Sie die Bodenplatte (1) vor sich hingelegt haben nehmen Sie die Rückseite (3 a) und präparieren die Unterkante mit Zuckerguss und kleben sie gerade auf den hinteren Teil der Bodenplatte (1). Danach wird eine Seitenplatte (2 a) mit der kürzeren Seite an der Rückseite (3 a) und mit der längeren Seite an der Bodenplatte (1) mit dem Zuckerkleber befestigt.

Das selbe wird mit dem anderen Lebkuchenstück (2 b) gemacht, sodass Sie nun Ihre Rückseite und die zwei Wände besitzen.

Nun brauchen Sie das vordere Stück des Lebkuchenhauses (3 b) und befestigen dieses am Boden (1) sowie an den vorher aufgestellten Seitenwänden (2 a und b).

Im letzten Schritt werden nun die Lebkuchendachplatten (4 a und b) benötigt. Nehmen Sie den Zuckerguss und umfahren Sie die oberen Kanten der Lebkuchenhauswände und kleben Sie das Dach (4 a) auf. Auf der anderen Seite wird dies ebenfalls gemacht.

Fügen Sie anschließend beide Dächer (4 a und b) an der oberen langen Seite mit dem Zuckerkleber aneinander.

Ihr Häuschen muss jetzt ca. 5-24 Stunden trocknen, dann können Sie die Herzen, den Schornstein (5), und die anderen Dekorationen, wo Sie möchten mit dem essbarem Zuckerkleber befestigen.