

Lebkuchenhaus Bausatz

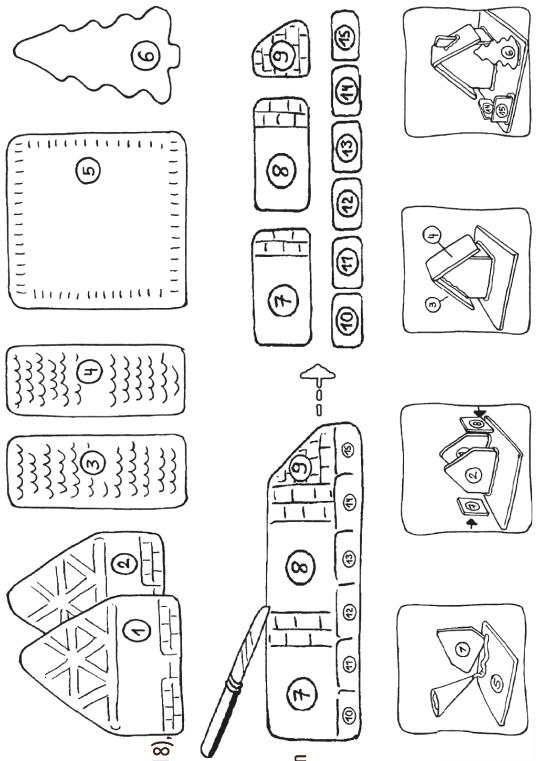
BASTELANLEITUNG

Eiweißglasur in einer Rührschüssel anrühren, dabei so viel Puderzucker zugeben, bis eine steife, feste Spritzglasur zum Dekorieren entsteht. Mit dem Zuckerschaum kleben Sie nun das Hexenhaus, wie auf den Bildern gezeigt, in der richtigen Reihenfolge zusammen.

Bitte unbedingt beachten: Als dem enthaltenen Teil zum Zerschneiden sind die Seitenteile (Teile 7 und 8) der Schornstein (Teil 9), die Fensterläden (Teil 10 bis 13) und den Gartenzau (Teile 14 und 15) mit einem Messer zuzuschneiden. Links und rechts neben einem Fenster, dass Sie z.B. aus dem Zuckerschaum aufmalen können, wird jeweils ein Fensterladen (Teile 10 bis 13) mit dem Zuckerschaum angeklebt. Der Schornstein (Teil 9) wird auf das Dach geklebt. Falls nötig, können die Teile bis zum Trocknen des Zuckerschaums mit Zahntöpfchen unterstützend fixiert werden. Bitte nach dem Trocknen unbedingt wieder entfernen. Nun ist der Rohbau fertig und das individuelle Verzieren z.B. mit Fruchtgummis und Zuckerdekoration kann beginnen.

Herzlichen Glückwunsch, Ihr Haus ist fertig! Wir sind sicher, Sie haben zusammen mit Ihren Kleinsten viel Freude mit Ihrem Lebkuchenhäuschen.

Tipp: Durch das Bestreuen mit Puderzucker wirkt das Hexenhaus „winterlicher“



Sie brauchen noch:

- 250 - 400 g Eiweißspritzglasur
- einen Spritzbeutel
- einen Spritzbeutel oder Zuckergummis oder Zuckerdekoration
- Fruchtgummis zur Dekoration

Alles direkt bestellen bei
www.Lebkuchen-welt.de

Serviervorschlag



Brauner Lebkuchen Zutaten:

Weizenmehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Backmittel: Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonat; Sonnenblumenöl, Karamellzuckersirup, Gewürze, Kartoffelstärke, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Kann Schalenfrüchte, Erdnüsse, Ei, Lupine, Sesam und Soja enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1594 kJ / 377 kcal
Fett	5,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	72,9 g
- davon Zucker	28,6 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	0,17 g

Gewicht € 580g

Lebkuchen Welt GmbH
 Sportplatzstr. 32
 90165 Fürth
www.lebkuchen-welt.de
 Mindestens haltbar bis: siehe Etikett