

Hexenhäuschen - Backanleitung

Zutaten/ Materialien (für 1 Haus):

Butterkekse	19 Stück
Kuvertüre (Zartbitter)	Ca. 100g
Fettglasur (Zartbitter)	Ca. 50g
Eiweiß	1
Puderzucker	1 Päckchen

Süßigkeiten nach Geschmack (Gummibärchen, Streusel,...)

Backpapier 1 Stück pro Person (Arbeitsplatz)

Backpinsel

Spritzbeutel

Brotmesser

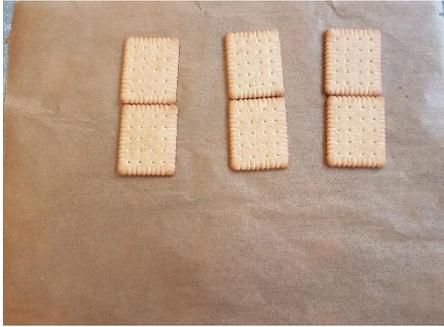
Schneidebrett

Zubereitung:

Kuvertüre und Fettglasur langsam schmelzen und immer wieder gut durchrühren (Mikrowelle in 30 Sekunden-Einheiten).

Für den Zuckerguss das Eiweiß mit einem Rührgerät leicht aufschlagen und den Puderzucker hinzugeben. Beides zusammen weiter aufschlagen, bis eine standfeste Masse entsteht.

Anschließend den Zuckerguss in den Spritzbeutel abfüllen (circa 2 gehäufte Esslöffel pro Haus) und die Spitze des Spritzbeckels abschneiden.



Schritt 1:

6 Butterkekse in 3 Reihen legen, jeweils 2 Kekse zusammen. Diese bilden später die Hauswände. Kekse mit reichlich Schokolade bepinseln

Schritt 2:

3 Butterkekse in der Breite halbieren. 2 halbe Kekse gemeinsam mit einem ganzen Keks als zweite Schicht auf die bereits eingepinselten Keksplatten legen. Die neue Schicht sollte, für eine bessere Stabilität, im Versatz liegen (siehe Bild).



Erneut mit Schokolade bepinseln.



Schritt 3:

Die fertigen Wandplatten zum Trocknen an die Seite legen.

6 Butterkekse zu einer großen Bodenplatte auslegen und erneut mit reichlich Schokolade bepinseln.

Schritt 4:

1 Keks der Länge nach halbieren und gemeinsam mit 4 weiteren Keksen auf die erste Schicht der Bodenplatte legen. Auch hier wieder im Versatz arbeiten (siehe Bild). Es bleibt eine kleine Stufe bestehen.





Schritt 5:

Die fertige Bodenplatte kurz trocknen lassen. In der zwischenzeit wird eine der bereits getrockneten Hauswände für die Hausrückseite zugeschnitten.

Dafür die Platte zu einem steilen Dreieck schneiden (siehe Bild).

Die kleinen Stücke links und rechts können später zum verzieren genutzt oder nun genascht werden 😊 .

Schritt 6:

Das Häuschen wird nun mit Schokolade auf die Bodenplatte geklebt.

Dafür zunächst das zugeschnittene Dreieck mit der kurzen Seite kurz in Schokolade tunken und auf die Bodenplatte setzen. Kurz festhalten (lassen), damit nichts umfällt.



Die anderen Platten an einer Längsseite mit Schokolade bepinseln und seitlich an die bereits stehende Rückwand kleben (siehe Bilder).



Schritt 7:

Nun kann das Häuschen mit dem Zuckerguss und den Süßigkeiten nach Lust und Laune dekoriert werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!
Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und es so schneien lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken
und guten Appetit!

