

# Rezept Hexenhaus bzw. Knusperhaus basteln

Die Teile für dieses Knusperhaus sollten am Besten schon ein oder zwei Tage vor dem Zusammensetzen gebacken werden, so haben sie noch genügend Zeit zum auskühlen. Meine Kinder lieben es wenn ich in der Weihnachtszeit mit ihnen dieses Hexenhaus backe und bastle. Als Sie noch kleiner waren haben sie in der Adventszeit jeden Tag etwas von dem Knusperhaus genascht, bis Weihnachten war es dann meistens vernichtet, heute ist das Knusperhaus Deko und überlebt meist die Weihnachtszeit.

## Zutaten:

400 g Honig  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
75 g Margarine  
5 EL Wasser  
700 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
200 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
Süßigkeiten zum Dekorieren  
(z.B: Smarties, bunte Zuckerstreusel usw.)  
400 g Honig  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
75 g Margarine

5 EL Wasser  
700 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
200 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
Süßigkeiten zum Dekorieren  
(z.B: Smarties, bunte Zuckerstreusel usw.)

### **Zubereitung:**

Zunächst wird der Teig für das Hexenhaus (Knusperhaus) gebacken. Hierfür den Honig, den Zucker, den Vanille-Zucker, den Eiern, die Margarine und das Wasser mit dem Rührgerät zu einer glatten Masse schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver sowie dem Kakaopulver in diese Honig-Masse sieben und zu einem Teig verarbeiten dies geht am Besten mit Händen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen, so dass er ungefähr eine Dicke von einem halben Zentimeter hat.

Nun wird der Backofen auf 220°C vorgeheizt.

Aus diesem Teig werden nun die einzelnen Teile für das Hexen- bzw. Knusperhaus ausgeschnitten:

2 x Seitenteil, ca. 6 x 12 cm, 2 x Dach ca. 15 x 12 cm und die Vorder- sowie Rückseite. Letzteres sollte ca. 10 cm breit und an den kurzen Seiten 6 cm und an der spitzen Seite ca. 15 cm sein.

Wer frei Hand nicht besonders gut ausschneiden kann, kann auch vorher Schablonen aus Pappe oder ähnlichem anfertigen, bzw. gibt es auch in einigen Geschäften vorgestanzte Modelle zu

kaufen.

Aus dem restlichen Teig eine Bodenplatte ausschneiden, auf die das Haus später gestellt wird.

Den übrig gebliebenen Teig zu einer Kugel formen, erneut ausrollen und daraus werden kleine Figuren für die Dekoration ausgestochen.

Backpapier auf ein Backblech legen und die ausgeschnitten und ausgestochenen Teile darauf im Backofen für ca. 10 bis 15 Minuten backen lassen.

Aus dem Backofen nehmen und die einzelnen Teile auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Wie schon erwähnt, geschieht dies am Besten über Nacht, damit die Teile beim Zusammensetzen des Knusperhauses nicht auseinander brechen.

Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, so dass daraus eine zähflüssige Masse entsteht, dieser Zuckerguss wird als „Kleber“ für das Knusperhaus verwendet.

Die Teile für das Haus auf die Bodenplatte stellen und an den Schnittkanten mit jeweils etwas Zuckerguss bestreichen, so dass die Teile sich sowie die Bodenplatte ein wenig zusammen kleben.

Anschließend wird das Knusperhaus noch mit verschiedenen Süßigkeiten sowie dem Zuckerguss serviert.

Hierbei kann man seiner Kreativität freien laufen lassen.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)