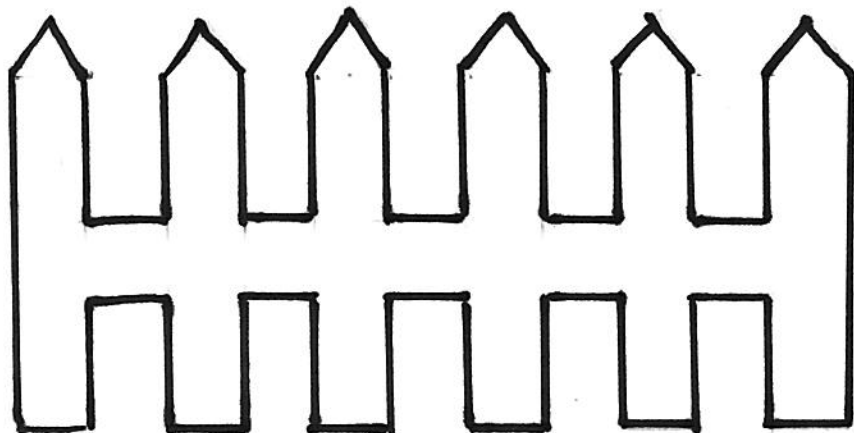
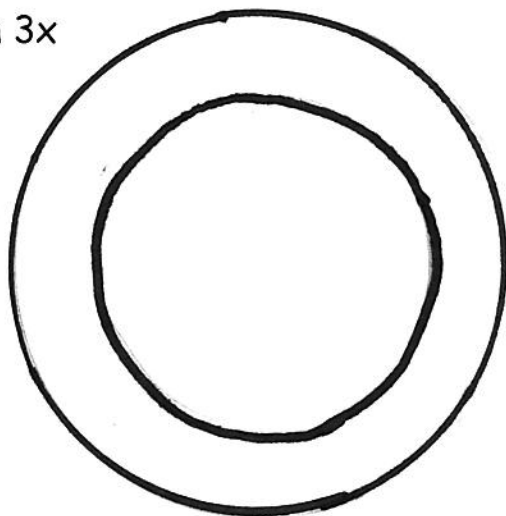


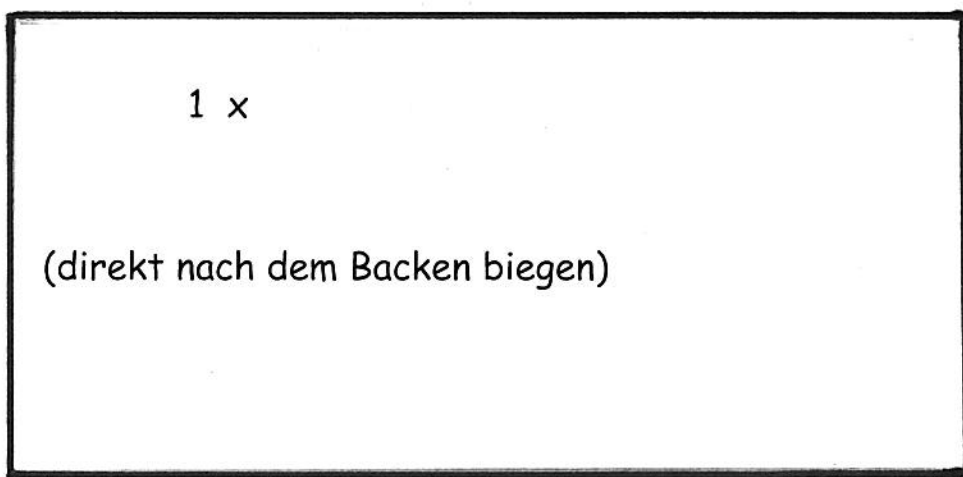
Der Zaun



Der Brunnen 3x



Der Ofen



2 x



Anleitung zum Ausschneiden des Teiges:

1. Den Teig gut verkneten.
2. Die Hälfte des Teiges ausrollen und die Schablonen ausschneiden.
3. Die ausgeschnittenen Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Die zweite Teighälfte als Grundplatte etwas dicker ausrollen.
5. Alles bei 170 °C backen.
6. Nach dem Backen sofort vom Backpapier lösen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen.

Bespritzen der abgebackenen Teile:

Zuckerglasur:

10 g Eiweiß

50 ml Wasser

400 g Puderzucker

Alle Zutaten gut vermischen.

Nach dem Bespritzen, muss die Zuckerglasur trocknen.

(Hinweis: Wenn das Pfefferkuchenhaus später verzehrt werden soll, lieber das Eiweiß weglassen)
die Fenster von hinten mit roten Pergamentpapier bekleben.

Anleitung zum Bau des Hauses:

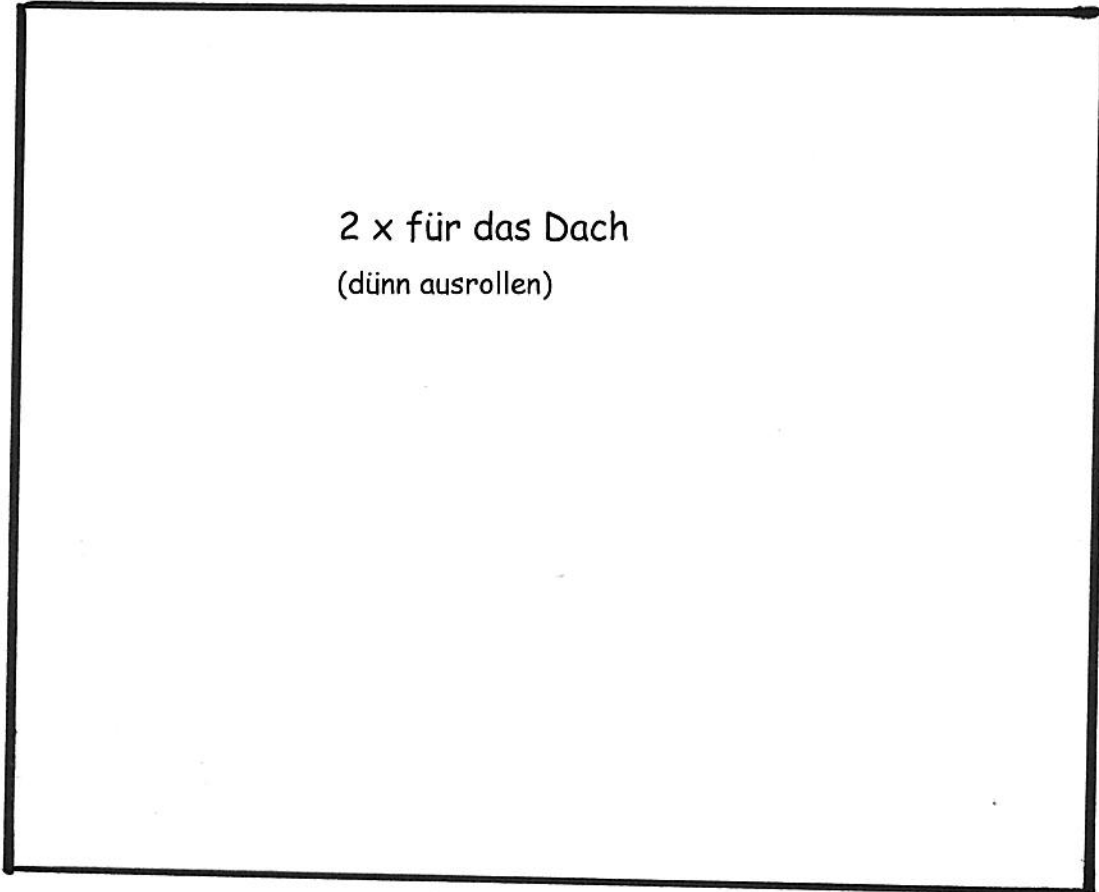
1. Die Teile des Hauses nacheinander auf der Grundplatte mit der Zuckerglasur zusammenkleben.
2. Den Schornstein ankleben, das Haus mit der Zuckerglasur verzieren und evt. mit Gummibärchen und bunten Schokolinsen dekorieren.
3. Nacheinander die Bäume, den Brunnen, die Märchenfiguren und die Tiere ankleben!
4. In den Schornstein vorsichtig etwas Watte stopfen (als Rauch).
5. Alles mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude bei der Arbeit!

Vorlagen für die Schablonen



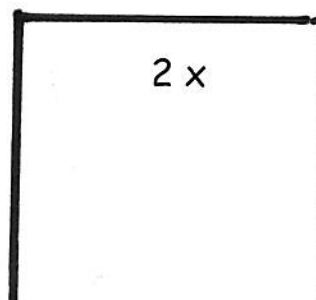
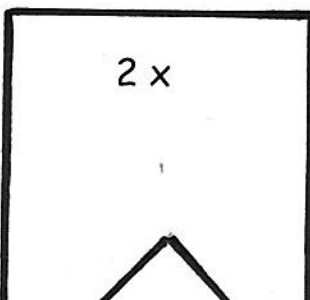
Teile für das Haus



2 x für das Dach
(dünn ausrollen)

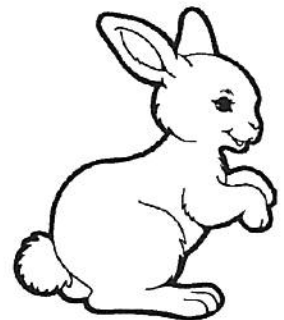
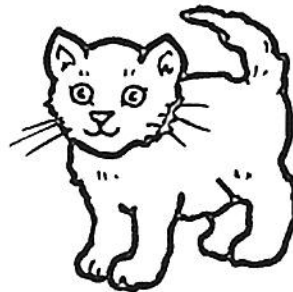
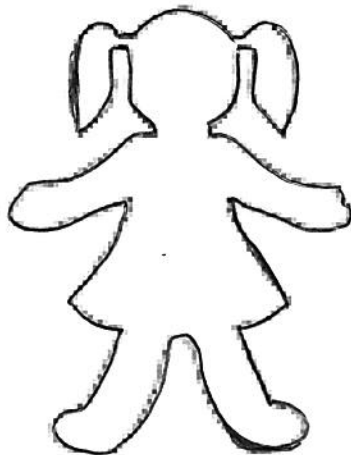
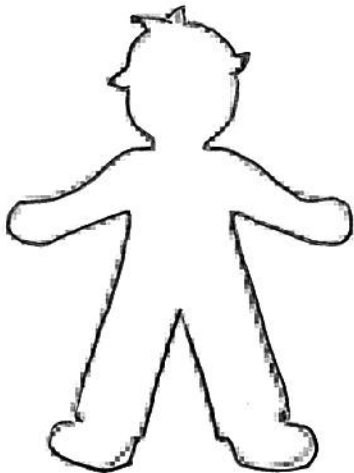
2 x für die Giebelwände
(stärker ausrollen)

Der Schornstein



Vorlagen für die Figuren

Die Vorlagen auf Pappe übertragen und ausschneiden.



Bäume je 1 x

(für die nötige Stabilität am Haus festkleben)

