

Rezept für süsse Knabberhäuschen



Für 10 Stück brauchst du:

- 120 g Puderzucker
- 3 -5 TL Zitronensaft
- 30 Petit-Beurre-Guetzli nach Belieben mit Schokolade
- Zuckerdekor, Nüsse und Schleckzeug nach Belieben. Z.B. Zuckerstreusel, Schokolinsen, Zuckerblümchen, Marzipantierchen, Mandeln, Gummibärli



Dazu solltest du folgende Küchenutensilien bereitstellen:

- Küchenwaage
- 1 kleine Schüssel
- 1 Teelöffel
- 1 Rührlöffel
- Evtl. 1 Backpinsel oder Frühstücksmesser zum Zuckerguss auftragen
- Tablar oder Backblech um fertige Häuschen zum Trocknen aufzustellen

Und so geht's:



- 1) Puderzucker in eine Schüssel kippen. Zitronensaft löffelweise dazugeben und zu einer dicken Paste verrühren. Der Zuckerguss darf auf keinen Fall zu flüssig sein!
- 2) Ein Petit-Beurre auf beiden langen Seiten dick mit Zuckerguss bestreichen. Zwei weitere Guetzli als Dach mit den kurzen Seiten auf den Zuckerguss setzen. Die beiden Guetzli oben mit einer weiteren Portion Zuckerguss zusammenkleben. Das gibt den Giebel.
- 3) Dekoration mit restlichem Zuckerguss auf die Häuschen kleben. Und Marzipanfiguren oder Gummibärli ins oder vors Häuschen setzen.
- 4) Fertige Häuschen auf ein Tablar oder Kuchenbleck stellen und gut trocknen lassen.
- 5) Verschenken oder selbst aufknabbern und geniessen.



Tipps und Varianten: Statt Petit-Beurre kannst du auch andere rechteckige Guetzli oder Reisswaffeln verwenden. Wenn du einen Teil des Zitronensafts durch Randensaft, Kaffee oder Lebensmittelfarbe ersetzt, kannst du den Zuckerguss färben.

Rezept inspiriert von <https://famigros.migros.ch/de/essen-und-trinken/rezepte/suesses-knusperhaeuschen>. Von Casafair angepasst, ausprobiert und fotografiert.