Katholische Fachschule für Sozialpädagogik
Agneshaus Karlsruhe

Angebote / Impulse für die Adventszeit
von Schülerinnen und Schülern des Agneshauses

Thema / Technik:	**Lebkuchenhaus**

Angebots-beschreibung:	Möge dir das Haus gute Energie schenken und dein Leben mit Licht füllen. Impuls zum Lebkuchenhaus Das Lebkuchenhaus kann, nach Bedarf, zusammen mit den Kindern in der Gruppe hergestellt und anschließend dekoriert werden. Nachdem dies erfolgreich zubereitet wurde, wird von den Kindern ein geeigneter Platz in der Gruppe gesucht, der entsprechend mit Tüchern, Kerzen und anderen Materialien, nach Wunsch, hergerichtet wird. Nun kann man, gemeinsam mit den Kindern, ein Gespräch einleiten, mit dem Satz „Ihr wohnt alle in einem Haus“ mit folgenden Fragen: • Mit wem wohnt ihr zusammen? • Wie fühlt ihr euch zuhause? • Was ist euch in eurer Familie besonders wichtig? Die Erzieher greifen die Antworten der Kinder auf und verbinden diese mit Liebe, Wärme, Licht und Vertrautheit und gehen von diesem Punkt in den Abschluss über. Um dies zu verdeutlichen kann der Erzieher das oben stehende Gedicht vorlesen und dabei eine Kerze (Batterie-Kerze) in das Innere des Lebkuchenhauses stellen, oder es gegebenenfalls ein Kind machen lassen. Dies kann der Erzieher jeden Tag mit einem anderen Kind wiederholen, um so die Bedeutung von Wärme und Licht im Haus zu verdeutlichen.
Material:	Zutaten: • 400 g Honig • 150 g Butter oder Margarine • 200 g Zucker • 2 Ei(er) • 1 Pck.Lebkuchengewürz (Pfefferkuchengewürz) • 1 Prise(n) Salz • 800 g Mehl • 4 TL, gestr. Backpulver • 20 g Kakao • Mehl für die Arbeitsfläche

	Zum Befestigen der Süßigkeiten: • Eiweiß • 100 g Puderzucker • Etwas Zitronensaft Mögliche Süßigkeiten: • Smarties • Gummibärchen • M&M's • Lakritze • Schokolinsen • Schoko- Streusel Zubereitung: Arbeitszeit: ca. 1 Std. Koch-/Backzeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. 10 Std. Schwierigkeitsgrad: normal Honig, Margarine oder Butter und Zucker in einem Topf unter Rühren zerlassen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Eier und Gewürze unter die Honigmasse rühren. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, sieben, 2/3 davon nach und nach zufügen, den Rest auf der Arbeitsfläche mit der Hand unterkneten. Den glatten Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen. Nun mithilfe der Schablonen die jeweiligen Häuserteile ausschneiden. (Schablonen liegen vor) Die Teile auf ein Backblech mit Backpapier legen. Fenster und Türen ausschneiden. Aus dem Rest Teig Sterne oder Bäumchen usw. ausstechen. Im Backofen bei 175°C 10 - 15 min. backen. Die Teile müssen gut abkühlen. Am besten eine Nacht liegen lassen und erst am anderen Tag weiter verarbeiten. Das Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach gesiebten Puderzucker zugeben, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Damit der Zuckerguss- Kleber süßlich schmeckt, kann man Zitronensaft hinzufügen. Das Häuschen mit dem Guss zusammenkleben und mind. 2 Stunden trocknen lassen. Dann kann man es nach Belieben verzieren. (Rezept:http://www.chefkoch.de/rezepte/1829271296502982/Nikolaushaus-Lebkuchenhaus.html) Wir danken chefkoch.de für die Genehmigung der Veröffentlichung.
Idee / Gestaltung:	OK 1 / OK 2: Annalena, Vanessa; Celine, Ashley-Lynn