



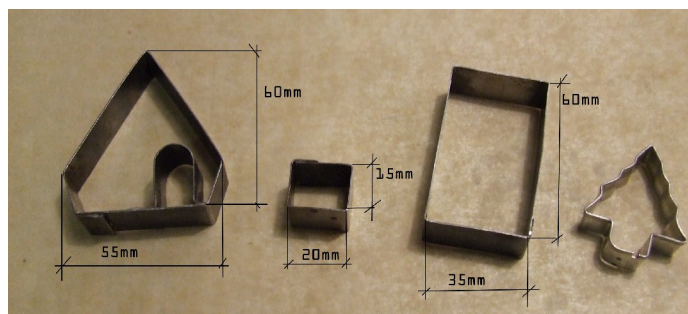
## Hexenhäusle (ca. 9 Stück)

Teig: 100g Zucker  
200g Margarine  
300g Mehl  
Zitronensaft  
1 Eigelb  
½ TL Zimt  
1 Messerspitze Nelken

Zuckermasse: 1 Eiweiß  
150g Puderzucker  
Zitronensaft

Deko: Gummibärchen Schokolinsen usw.

Für die Hexenhäuser verwende ich selbst gemachte Ausstecher aus Bandeisen (Haltebänder von Baustoffpaletten), man kann sich aber auch Schablonen aus Pappe anfertigen und mit einem spitzen Messer den Teig ausschneiden. Der Tannenbaum kommt vom Supermarkt.



Für den Teig zuerst Margarine, Zucker und Eigelb glatt rühren, dann mit dem Mehl und den Gewürzen zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Den Teig nicht kaltstellen sondern gleich weiter verarbeiten.

Den Mürbteig ca. 2-3 mm dick ausrollen und die Bauteile ausstechen. Für die Bodenplatte schneide ich ein Rechteck von 60x70mm (2-fache Dachfläche). Die Einzelteile auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben, mit Milch bestreichen und bei 200°C ca. 7-9 min. goldbraun backen.

Für die Zuckermasse zuerst das Eiweiß leicht steif schlagen, dann während dem schlagen den Puderzucker und einige Tropfen Zitronensaft zugeben. Die Masse muss richtig steif sein, also beim schlagen nicht die Geduld verlieren, es kann schon mal 10 Minuten dauern.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit 4mm Lochtülle füllen und los geht's mit kleben bauen und dekorieren.



Zum Schluss lassen wir es noch mit dem Puderzuckerstreuer schneien.

Noch ein Tip: Die Zuckermasse trocknet sehr schnell, daher bei Arbeitspausen den Spritzbeutel mit einem feuchten Tuch zudecken.