



Einkaufszettel / Zutaten
 für den Teig: 250 g Honig, 30 g Puderzucker, 2 Eier, 500 g Mehl,
 1 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Lebkuchengewürz, 20 g Kakao,
 Kondensmilch
 für die Klebemasse: 1 Eiweiß, 175 g Puderzucker

Unter www.studiowerkstatt.de kann der Bauplan auch heruntergeladen und die ersten Modelle "Haus Carmen" und "Haus Josef" besichtigt werden.

Zubereitung
 Teig: Honig und Puderzucker unter Rühren erwärmen. Abkühlen lassen und Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Kakao mischen und unter die Honigmasse kneten. Masse auf DIN A3 ausrollen und nach Plan ausschneiden. Bauteile mit Kondensmilch bestreichen, auf dem Backblech bei 180 bis 200 Grad 10 Minuten backen. Über Nacht auskühlen lassen und entsprechend dem Schnittmuster oder nach eigenen Plänen ausschneiden. Für die Klebemasse: Eiweiß steif schlagen und Puderzucker hinzugeben bis die Eiweißmasse dick ist. Auf dem Flurstück den Grundriss markieren und mit der Eiweißmasse nachzeichnen. Die Seitenflächen der Ost- und Westwand mit Eiweißmasse bestreichen und aufsetzen, Giebel errichten, Dach aufkleben, Kamin setzen. Die Fassade- und Gartengestaltung erfolgt nach individuellem Geschmack durch die Baufrauen und -herren. Nach Fertigstellung freuen wir uns über ein Foto an: xmas05@studiowerkstatt.de.

OK Lebkuchen im Mittel
 ca. 0,075 ü OK Backblech

▲ OK FFB = + 0,000
 ▼ OK RFB = - 0,075

Carmen

Viel Freude beim Hausbau
 ein frohes Weihnachtsfest
 und die besten Wünsche für 2006

carl herz architekten * pasteursrasse 32 * 14482 poisdam * fon: 0049 (0) 331 - 748 17 33