

## Genießen

Rezept von Martina Schäfer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 02.04.2026

**Kräuterhäuschen**      1 Blech ergibt Bauteile für 2 Häuschen

### Zutaten:

#### Für den Teig

270 g Butter, kalt  
150 g Emmentaler  
600 g Weizenmehl (Type 550)  
65 g Speisestärke  
4 Eier (Größe M)  
1/2 TL Salz

#### Zum Verzieren

200 g Schmelzkäse  
1 Eiweiß (Größe M)  
2 Bund Schnittlauch  
4 Pck. Gartenkresse  
1 Bund kleine Radieschen  
2 Bund krause Petersilie (für Baum und Strauch)  
1 Bund glatte Petersilie  
einige Gänseblümchen  
einige Grisini

#### Außerdem:

Frischhaltefolie  
Backblech  
Backpapier  
Backpinsel  
Küchengar

### Zubereitung:

1. Für den Teig **der Bauteile** die Butter würfeln und beiseitestellen.
  2. Den Käse fein reiben.
  3. Das Mehl und die Stärke in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken, Eier, geriebenen Käse und das Salz hineingeben, die Butterwürfel an den Rand setzen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
  4. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem Ziegel formen, in eine Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
  5. Inzwischen die Schablonen aus den Vorlagen (für die Seite, Front/-Rückseite mit Giebel und Dachteil) auf festem Papier zuschneiden.
  6. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  7. Den Teig aus der Frischhaltefolie wickeln und am besten auf einem Backpapier auf Backblechgröße (8-10 mm) dick ausrollen.
  8. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.
  9. Erst auf dem Blech mit einem spitzen Messer die Teile (für ein Häuschen jeweils 2 Seitenteile, 2 Front/-Rückseiten mit Giebel und 2 Dachteile) aus dem Teig entlang der Schablonen ausschneiden. Die Bauteile mit einer Gabel mehrfach einstechen.
  10. Die Bauteile im heißen Ofen auf dem Blech auf der mittleren Schiene etwa 20-30 Minuten goldbraun backen. (Evtl. mit einem Bogen Backpapier abdecken und dieses nach 15 Minuten Backzeit entfernen.)
  11. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Bauteile mit einem Speisemesser vorsichtig nachschneiden. (Nach Belieben in die beiden Fronten Tür und Fenster schneiden.) Die Bauteile auf dem Blech auf einem Gitter gut auskühlen lassen.
- Tip:** Das Zusammensetzen der Häuserteile sollte möglichst auf einem großen Holzbrett erfolgen, da der Mürbeteig brechen kann und möglichst wenig bewegt werden sollte.
12. **Zum Verzieren** für die „Klebmasse“ den Schmelzkäse und 1-2 TL Eiweiß in eine kleine Schüssel geben und mit einem kleinen Silikonschaber zu einer geschmeidigen „Klebmasse“ verrühren.
  13. Mit einem Pinsel auf die Häuserteilkanten auftragen und die zusammengefügte Teile gut zusammenpressen. Bis zum endgültigen Trocknen noch eine gewisse Zeit abstützen.

**14. Anregungen zum Verzieren** (etwa 3 Stunden vor dem Verzehr)

- a. Die Dachplatten mit Käsecreme bestreichen und zunächst eine erste Schnittlauchschicht an die untere Dachkante kleben. Darüber von der oberen Dachkante an eine zweite Schicht befestigen.
- b. Den Garten mit Kresse Beeten belegen, darauf Gänseblümchen.
- c. Die Beete mit Grisini-Stangen begrenzen.
- d. Aus glatter Petersilie Büsche binden und in die Beete setzen
- e. Für den Baum mehrere krause Petersilienstängel mit Küchengarn zusammenbinden. Die Stängel unten etwas auffächern, damit der Baum steht.
- f. Die Radieschen abbrausen, trocknen und an einem Ende kreuzförmig einschneiden, evtl kleine Stücke ausschneiden, damit eine Blütenform entsteht.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:** <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kraeuterhaeuschen-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**