



Basteln

Doppeldecker aus Lebkuchen

1. Rezept Lebkuchen-Häuschen-Teig

- 500 g Honig und 300 g Margarine zusammen schmelzen lassen
- 500 g Zucker
- 1,25 kg Mehl
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 50 g Kakao
- 2 Eier
- 2 TL Pottasche
- 3 - 4 EL Rum oder Wasser

Anrühren und mehrere Stunden ruhen lassen, 5 mm dick auswellen und bei 180°C 18 - 20 Minuten backen.

2. Lebkuchen-Flugzeug

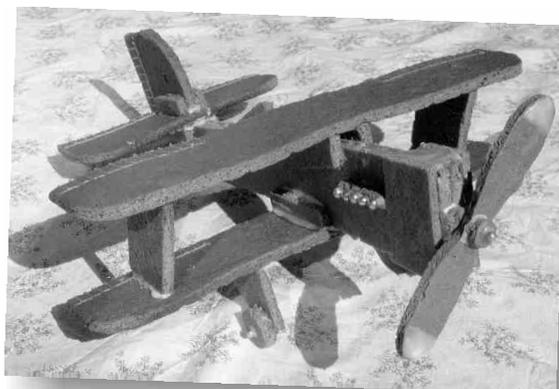
2.1. Benötigtes Material

Lebkuchen-, Mürb- oder auch Salzteig in so einer Menge, dass es für ein ganzes und ein halbes flaches Backblech reicht. Der Teig sollte nach dem Backen ca. 1 bis 1,5 cm dick sein.

- Mindestens 1 bis 2 Päckchen Puderzucker und Zitronensaft für einen dicken, zähflüssigen Zuckerguss („Kleber“)
- Pappkarton für Schablonen der Einzelteile
- Schnittmuster für Doppeldecker (oder für ein beliebiges anderes Flugzeug)
- Zuckerschrift, Smarties, Zuckerperlen o. Ä. zum Verzieren des Flugzeugs

2.2. So geht's

- Schablonen aus Pappkarton anfertigen. Entweder nach unten gezeigtem Schnittmuster, oder selbst ein Flugzeug entwerfen
- Teig in ausreichender Menge anrühren
- Teig, der nach dem Backen noch kurz weich ist (z. B. Teig mit viel Honig oder Sirup, z. B. Lebkuchen) auf den Blechen auswellen, backen, und sofort nach dem Backen im heißen Zustand nach den Papp-Schablonen schneiden und vom Blech heben (Lebkuchen z. B. wird nach dem Abkühlen steinhart).
- Teig, der beim Backen austrocknet (z. B. Mürbteig), auswellen, nach den Pappschablonen ausschneiden und vorsichtig auf die Bleche legen und backen. Wenn die Teile vor dem Backen geschnitten werden, bleiben die Schnittkanten nicht scharf, sondern verfließen etwas.
- Teile ganz abkühlen und abtrocknen lassen, so dass sie ganz hart sind.
- Aus Puderzucker und Zitronensaft einen sehr dicken Zuckerguss anrühren, mit dem das Flugzeug zusammengeklebt wird. Nicht das ganze Flugzeug gleich komplett zusammenkleben (dann fällt es in



s. Vorlage 21-3/00

der Regel gleich wieder auseinander), sondern einzelne Baugruppen zusammenkleben, (z. B. hier beim Muster die Räder 13 an das Fahrwerk 9; die beiden Rumpfhälften 1 aufeinander etc.) und gut trocknen lassen.

- Wenn das Flugzeug komplett gebaut und getrocknet ist, kann es verziert werden, z. B. mit Zuckerschrift die Höhen-, Seiten und Querruder aufmalen, bunte Smarties als Propellerspinner oder als Radnaben aufkleben, etc.

Hinweis:

Bei Witterung mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in sehr feuchten Wohnungen wird Lebkuchenteig nach dem Hartwerden im Laufe der Zeit wieder Feuchtigkeit anziehen und weich werden. Flugzeuge werden dann schnell die „Flügel hängen lassen“.

3. Bauanleitung für den Doppeldecker

3.1. Bauteile

- 1 Rumpfhälften (2 x)
- 2 Tragflächen (2 x)
- 3 Höhenleitwerk
- 4 Seitenleitwerk
- 5 Propeller
- 6 Tragflächenstreben (2 x)
- 7 Tragflächenhalterung oben
- 8 Motorhaube (2 x)
- 9 Fahrwerk (2 x)
- 10 Auflage Tragfläche unten
- 11 Auflage Höhenleitwerk
- 12 Verstärkung Seitenruder
- 13 Räder
- 14 Propellerwelle und -nabe (2 x)
- 15 Auspuff (2 x)
- 16 Kopfstütze

3.2. Baureihenfolge

- Teile 1 miteinander verkleben
- Teile 9 und 13 verkleben
- Teile 14 an 5 kleben
- mit Hilfe von Teilen 12 Teil 4 an 3 kleben
- Teile 7, 8, 10, 11 und 15 je 2 x an den Rumpf 1 kleben
- Die Tragflächen 2, die Leitwerke 3+4 und Teil 16 an den Rumpf kleben
- Fahrwerke 9 und Propeller 5 an den Rumpf kleben

Die Bastelvorschläge auf den Seiten 22 bis 28 stammen vom CPV - herzlichen Dank!

SCHON GEWUSST?

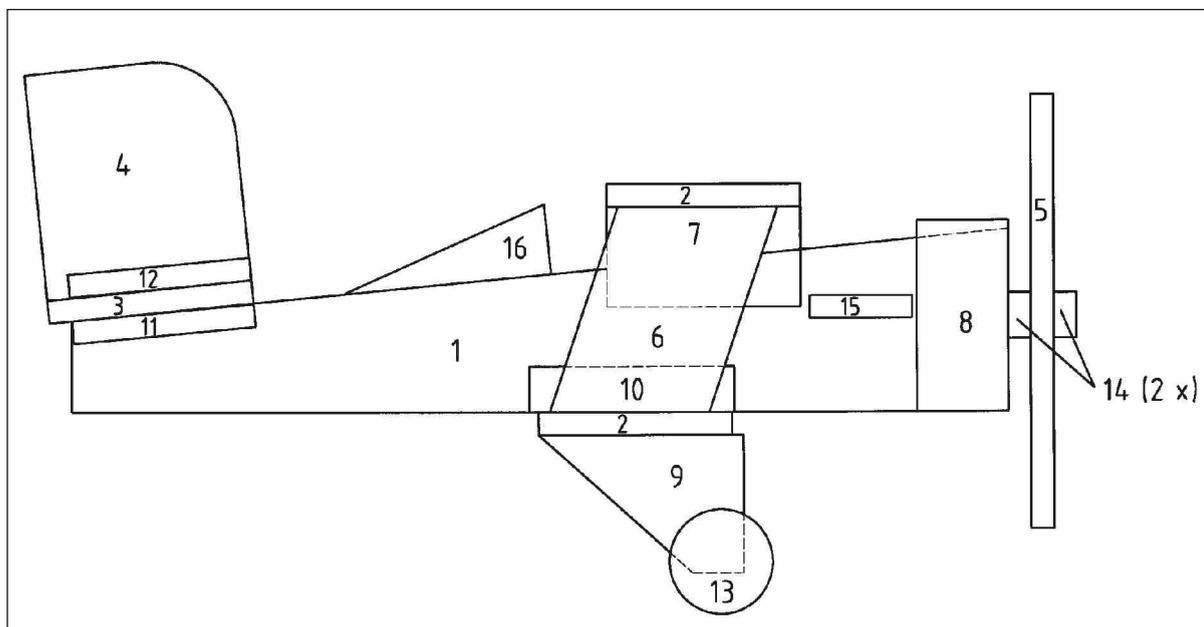
Der Christliche Piloten- und Mitfliegerverband e.V. (CPV) hilft z. B. bei Ausbildung, Förderung und Betreuung angehender Missionspiloten und verbreitet Gottes Wort unter Piloten und Flugplatzpersonal. Wer Infos zum CPV möchte, kann sich wenden an:

CPV e.V.
Forchenweg 10
72184 Eutingen
Tel.: 07457/91998
Fax: 07457/91999
eMail: CPV.Luetze@t-online.de

Oder schau doch ins Internet:
CPV-ONLINE.DE

s. Vorlage 20-3/00

Steffen Petereit, Stuttgart (Christlicher Piloten- und Mitgliederverband e. V.)



Schnittmuster für Doppeldecker aus Lebkuchen

