

# Dambedei

Zubereitungszeit: 165 Minuten

Grundmenge: 8 große Dambedei oder 16 Kleine

Mengenplanung: 1 großer Dambedei/Person

## Zutaten:

- 250 ml Milch, lauwarm
- 42 g Hefe, frische
- 650 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zucker
- 90 g Butter
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Salz

## Sonstiges:

- Rosinen oder Schokodrops
- Kondensmilch
- Ausstechform oder Vorlage



## Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken ca. 10 Minuten kräftig durchkneten
3. Teig in eine Schüssel mit Deckel geben. Deckel auflegen (nicht verschließen!) und Teig an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 15 mm dick ausrollen
5. Mit dem Ausstecher oder einer Form die Männchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
6. Teigreste kurz durchkneten, erneut ausrollen und weitere Männchen ausstechen/ausschneiden. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist
7. Dambedei mit Augen und Knöpfen aus Rosinen/Schokodrops verzieren
8. Backblech mit einem Tuch bedecken und Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen
9. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen
10. Dambedei mit der Kondensmilch einpinseln und im Ofen 12-15 Minuten backen
11. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen