

Dambedei Rezept

Zutaten für 6 Männchen:

- 0,5 Würfel frische Hefe
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 400 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Bio-Ei (M)
- 62,5 g Butter (weich)
- 0,5 Tütchen Vanillezucker
- 0,25 TL Salz
- 1 Bio-Eigelb (M)
- 1 EL Milch
- Rosinen (zum Verzieren)

- 1 Die Hefe in einen Becher mit lauwärmer Milch krümeln und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 2 Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hinzufügen. Zucker hinzugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 3 Ei, Butter, Vanillezucker und Salz in die Schüssel mit dem Mehl zugeben und mit einer Küchenmaschine so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Nach der Gehzeit den Teig noch einmal locker durchkneten. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Dann die Männchen entweder mit einer Form ausstechen oder mit den Händen formen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
- 5 Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Weckmänner auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und die Weckmänner damit bestreichen. Mit Rosinen und Tonpfeifen dekorieren.
- 6 Weckmänner 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.