

Zutaten für den Hefeteig:

für 20 Dambedeien

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- ca. 400 ml Milch
- 3 Eier
- 80 g Butter
- 150 g Zucker
- ½ TL Salz
- Zitronenabrieb
-
- Eier zum Bestreichen (Eistreich)
- Rosinen als Augen
- evtl. Hagelzucker als Schneeschuhe



Zubereitung:

- Hefe mit etwas lauwarmen Milch und Mehl zu einem Vorteig verrühren und stehen lassen, bis er rissig ist.
- Gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben, alle restlichen Zutaten hinzugeben und zum Schluss den Vorteig hineinrühren.
- So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Evtl. noch etwas lauwarme Milch hinzugeben.
- Schüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Teig zu Dambedeien formen, mit Eigelb bestreichen und mit Rosinen und Hagelzucker verzieren.
- Bei **200°C** Ober-/Unterhitze ca. **20 Minuten** backen.

Viel Vergnügen!