

Bagels

Einfache Bagels mit Sesam und leckerem Körner-Mix

Heute gibt es ein Rezept für einfache Bagels. Frische Bagels sind ein leckere Sache. Um so schöner, dass man sich diese ganz einfach selber machen kann. Hier könnt ihr dann auch frei entscheiden, ob ihr sie lieber pur, mit Sesam, mit gemischten Körnern, Zwiebeln oder Käse mögt. So könnt ihr euch ab sofort ein paar leckere und super frische Bagels für euer Sonntagsfrühstück backen.

Für den Hefeteig habe ich einfaches Weizenmehl Type 405 verwendet. Das Rezept funktioniert aber auch mit Weizenmehl Type 550, Vollkornweizenmehl oder Dinkelmehl Type 630. So könnt ihr euch auch ganz einfach ein paar leckere Dinkel-Bagels backen. Bei der Verwendung von Weizenvollkorn- oder Dinkelmehl, müsst ihr jedoch etwas mehr Flüssigkeit an den Teig geben. Die frische Hefe kann ohne Probleme durch 7 g Trockenhefe ersetzt werden.

Super leckere Bagels frisch aus dem Backofen

Die Hefe zusammen mit der Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz und das Eigelb dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßige Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde

gehen lassen. Den fertigen Teig nun in 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln schleifen und abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Teigkugeln anschließend plattdrücken und mit dem Stiel eines Kochlöffels ein Loch in die Mitte jeder Kugel stechen. Mit den Fingern in das Loch gehen und einen Bagel formen. In einem Topf 2 Liter Wasser zum kochen bringen. Den Honig dazu geben und gut verrühren. Die Teiglinge nacheinander für etwa 30 Sekunden in das Honig-Wasser geben. Dabei immer wieder leicht runter drücken, damit die Teiglinge rundherum gut benetzt werden.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Eiweiß eipinseln und nach Belieben mit Sesam, Körnern oder auch Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten Backen.

Weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER

