

Zwiebel Bagels

Zwiebel Bagels

Heute gibt es ein Rezept für mega leckere Zwiebel 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. Meine Röstzwiebeln waren fertig gekauft aus dem Supermarkt. Sicherlich kann man hier auch frisch zubereitete Röstzwiebeln verwenden, aber dazu war ich zu faul ☐



FineGood Silikon Bagel Form



Lékué Bagels, Silikon



Cortador Bagel 9cm



Tefal XA801612 Bagel-Set

Super einfache Bagels mit Röstzwiebeln

Für die Zwiebel Bagels zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milch in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Die Röstzwiebeln und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den fertigen Teig nun in 8 gleichgroße Stücke teilen, 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 Teiglinge 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 und im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Protein Joghurt Brötchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Einfache Weißbrote



Focaccia mit Knoblauch & Käse



Weizen-Vollkornbrot

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
