

Bagels

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml Milch, 50 gr Butter, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Zucker, 20 gr frische Hefe, 1 Eiweiß, 400 gr Mehl, 1 Eigelb, 200 gr Räucherlachs, 200 gr Doppelrahm-Frischkäse, 2 Esslöffel Kapern, 1 kleine Zwiebel.

Die Vorbereitungen:

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat, in eine Schüssel geben und warten, bis es nur noch lauwarm ist. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen, die Mischung zugedeckt rund 10 Minuten stehen lassen, bis sie anfängt, Blasen zu werfen. Das Eiweiß in einer Tasse gründlich verquirlen und unter die Hefemischung rühren. Nach und nach das Mehl unterarbeiten und zu einem glatten, relativ weichen Teig verkneten. Den Teig etwa 10 Minuten bearbeiten, bis er nicht mehr klebt, anschließend an einem warmen Ort zugedeckt (und ohne Zugluft!) rund eine Stunde gehen lassen.

Die Zubereitung:

Aus dem Teig kleine Bällchen (ca 40 gr, groß wie ein Hühnerei) formen, mit dem Zeigefinger durchstechen, sodaß ein Ring entsteht. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Ringe um den Zeigefinger kreisen lassen, bis das Loch rund 3 cm groß ist. In einem großen Topf Wasser aufkochen, je 3-4 Ringe für eine Minute im köchelnden Wasser vorgaren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Eigelb mit 2 Esslöffel Wasser verrühren und die Bagels damit bepinseln. Im auf 200° (Umluft 180°) vorgeheizten Backofen rund 15 Minuten backen, inzwischen die Zwiebel sehr fein hacken. Die Bagels mit Frischkäse und Räucherlachs belegen, mit Zwiebelwürfeln und ein paar Kapern servieren.
Guten Appetit!

P.S.: Bagels schmecken auch mit allem anderen sehr gut, egal ob Marmelade, Honig oder einem anderen Aufstrich.