

Mini-Bagels

Ein amerikanisches Gebäck für den Brunch, die Party oder das Picknick.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Donut- und Bagelform:

Fett

etwa 1 EL geschälte Sesamsamen

etwa 1 EL Sonnenblumenkerne

etwa 1 geh. EL geschälte Kürbiskerne

Hefeteig:

125 ml Wasser

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
(1/2 Be.)

250 g Dinkelmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Honig

1 TL Salz

1 Hefeteig:

Wasser und Crème fraîche in einem kleinen Topf unter Rühren leicht erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Backblech fetten und mit Sesam und Kernen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 3 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken (Abb. 1). Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern. Teigring jeweils mit beiden Händen etwas auseinanderziehen, in eine Backblech-Mulde legen und leicht andrücken. Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Bagels lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bagels mit Dr. Oetker Crème fraîche und Räucherlachs oder einer Creme aus Frischkäse und Kräutern servieren und nach Belieben mit frischen Zutaten dekorieren.