

# Süße und pikante Bagels

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

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Dinkelmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 EL Honig

300 ml warmes Wasser

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 TL Salz

### Außerdem:

etwa 2 l Wasser

1 EL Honig

1 Ei (der Größe M)

## 1 Hefeteig:

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 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

- 2 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in 8 gleich große Portionen teilen. Nach Belieben mit pikanten oder süßen Zutaten verkneten, zu Kugeln formen und während der Weiterverarbeitung mit einem feuchten Tuch zudecken. 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 und den Teigring so lange um den Finger/Kochlöffelstiel kreisen lassen, bis der Durchmesser des Loches etwa 5 cm beträgt. Die Teigstücke zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Wasser mit Honig in einem großen, weiten Topf zum Kochen bringen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 4 Die Teigstücke portionsweise zuerst mit der Oberseite etwa 30 Sekunden in das schwach kochende Wasser geben, dann umdrehen und weitere 30 Sekunden ziehen lassen (Abb. 2). Die Teigstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Backblech legen.



- 5 Ei verschlagen und die Teigringe damit bestreichen. Nach Belieben mit Dekorzutaten bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Die goldgelb gebackenen Bagels auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für **pikante Bagels** können Sie pro Bagel etwa 1 TL Röstzwiebeln und/oder verschiedene getrocknete Kräuter oder geriebenen Käse mit dem Teig verkneten und die Bagels vor dem Backen mit geriebenem Käse, Kräutern, Sesam- oder Mohnsamen oder Röstzwiebeln bestreuen.



Für **süße Bagels** können Sie pro Bagel etwa 1 TL Rosinen, Kokos- oder Schokoladenflocken mit dem Teig verkneten. Die Bagels vor dem Backen mit Kokosraspeln, Schokoladenflocken oder Zimt bestreuen.



Servieren Sie die pikanten Bagels mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter und Räucherlachs oder einer Creme aus Frischkäse, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kräutern.



Servieren Sie die süßen Bagels mit Dr. Oetker Crème double, Erdnusscreme und Konfitüre/Gelee oder Nuss-Nougat-Creme.

