Amerikanische Bagels

Für amerikanische Bagels braucht man nicht viele Zutaten. Mit diesem Rezept kann man die Bagels mühelos nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
1.5 EL	Zucker
1 TL	Salz
2 EL	Öl
300 ml	Wasser (lauwarmes)
1 EL	Honig
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für **amerikanische Bagels** zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Trockenhefe gründlich vermischen. Öl, Salz, Wasser und Zucker dazu geben und mit dem Rührgerät alles sorgfältig verquirlen.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, abdecken und eine Stunde lang warm aufgehen lassen.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig zu einer Rolle formen, gleich große Stücke abteilen und diese zu Kugeln ausformen. In jede Kugel mit einem bemehlten Kochlöffelstiel ein Loch einstechen, mit den Fingern auf einen Durchmesser von etwa 4 Zentimeter ausweiten.

4. Backpapier auf ein Blech legen, die Bagels darauf setzen, etwas flach drücken und noch einmal eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen (oder 200°C Umluft).

5. Einen Topf Wasser aufsetzen, den Honig einrühren und ganz leicht zum Köcheln bringen. Mit einer Schaumkelle die Bagels nacheinander in den Topf geben, eine halbe Minute ziehen lassen, wenden und wieder eine halbe Minute ziehen lassen, herausnehmen. Auf das Backpapier zurücksetzen.

6. Das Ei in einer kleinen Schale verquirlen und die Bagels damit einpinseln. Im mittleren Bereich des Ofens um die 20 Minuten lang backen, bis die Bagels goldbraun anlaufen.

Tipp

Die amerikanischen Bagels kann man vor dem Backen mit Körnern nach Wahl bestreuen. Sie schmecken pur oder mit Belag.