

# Bagel mit Eierspeis und Speck

Für ein herzhaftes Frühstück einfach ideal: Rezept für Bagel mit Eierspeis und Speck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

350 g	Mehl
20 g	Hefe
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
200 ml	Milch (lauwarme)
50 g	Speisestärke
1 TL	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	Eigelb
4 EL	Kümmel
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
8 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die leckeren Bagel mit Eierspeis und Speck zuerst das Mehl mit der Speisestärke in eine große Backschüssel sieben. Salz zufügen. Die Milch leicht erwärmen. Germ in die lauwarml Milch bröckeln und mit dem Zucker glattrühren. Die Germ-Mischung nun zum Mehl geben und alle Zutaten gründlich zu einem gleichmäßigen, klumpenfreien Teig verkneten, der nicht mehr kleben bleibt. Abdecken und an warmer Stelle 30 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig erneut durchkneten und in etwa 10 Teigstücke gleicher Größe aufteilen (je nach gewünschter Bagelgröße). Die einzelnen Teigportionen zuerst zu Rollen, dann zu Ringen formen und die beiden Enden jeweils fest zusammendrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Bagels darauf setzen, mit einem großen Tuch abdecken und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad mit Umluft vorheizen. Die Hälfte der Eier trennen. Die Dotter mit 2 Esslöffel Wasser glattrühren. Die Bagels damit bepinseln, dann den Kümmel darüber streuen. Für 15 Minuten backen lassen, bis die Bagels goldgelb sind. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und waagrecht durchschneiden.
4. Die verbliebenen Eier in eine Schale geben und mit einer Gabel leicht verquirlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Eier hineingeben und stocken lassen, rühren und wieder stocken lassen, bis die Eierspeis nicht mehr flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Unterseite eines Bagels verteilen. Den Speck im Bratensatz anrösten (kein weiteres Fett zugeben). Über die Eierspeis verteilen, obere Bagelhälfte aufsetzen und servieren.

## Tipp

Die Bagel mit Eierspeis und Speck nach Geschmack mit gehacktem Schnittlauch oder anderen Kräutern verfeinern.