

Bagels mit Skyr

Diese Bagels mit Skyr sind schnell zubereitet und eine köstliche Alternative zu klassischen Bagels aus Germteig. Die Bagels schmecken sowohl süß als auch herzhaft belegt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

	500 g	Mehl
	400 g	Skyr
	2 Stk.	Eier
	2 TL	Backpulver
		Salz
Nach Belieben		Gewürze (Oregano, Kräuter, Knoblauchpulver, etc.)
	1 Stk.	Eidotter
Nach Belieben		Sesam (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, etc.)

Zubereitung

1. So gelingen die **Bagels mit Skyr**, das Mehl, Skyr, Eier, Backpulver, Salz und die gewünschten Gewürze in eine Schüssel geben. Gründlich verrühren, bis sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel formen.
2. Den Teig in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und die Enden zu einem Ring zusammendrücken. Achte darauf, dass das Loch in der Mitte ausreichend groß bleibt, da es beim Backen kleiner wird.
3. Die Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Körnern, Samen oder geriebenem Käse bestreuen. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bagels anschließend 25–30 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Vor dem Aufschneiden kurz abkühlen lassen.

Tipp

Die Skyr-Bagels schmecken mit Frischkäse, Schinken, Käse oder frischem Gemüse besonders gut. Für eine süße Variante kannst du sie mit Marmelade oder Honig genießen.