

# Mohn-Bagel

Zur Abwechslung gibt es die beliebten Gebäckkringel in einer deftigen Variante. Das Rezept für Mohn-Bagel enthält Knoblauch und Zwiebeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
0.5 Packungen	Germ
300 ml	Wasser (lauwarmes)
1 EL	<a href="#">Mohn</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Speisestärke
450 g	Weizenmehl
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>

## Zubereitung

1. Zum Frühstück und Brunch schmecken die **Mohn-Bagel**. Germ in lauwarmes Wasser bröseln und Salz wie auch Zucker hinzufügen. Eine Schüssel aufstellen und Mehl sowie Speisestärke darin miteinander vermengen und dann zum Germ-Gemisch geben.
2. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf legen. Teigstücke heraustrennen und in eine runde Form bringen. Mittig ein Loch einbringen. Backpapier auf ein Blech legen und die Bagels darauf verteilen. 10 Minuten rasten lassen.
3. Den Backofen auf 200 Grad Celsius einstellen. Wasser in einen Topf füllen, aufkochen lassen. Bagels für 10 Sekunden in das heiße Wasser geben und mit einem Löffel herausheben, abtropfen.
4. Bagels auf das Blech zurücklegen und mit Mohn wie auch grobem Salz bestreuen. Zwiebeln

und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken, diese auch auf den Bagels verstreuen. Dann die Teigstücke für 20 Minuten in den Ofen geben und fertig backen lassen.

## **Tipp**

Ob Schinken, Frischkäse, Butter oder Käse, die Mohn-Bagel lassen sich beliebig kombinieren.