

# Omas Bagel

Ein leckeres Rezept für zwischendurch: Omas Bagel backen, nach Lust und Laune belegen und genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Butter</a>
1 Packung	Germ
1 kg	Mehl
0.5 l	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Mit dem Rezept für **Omas Bagel** geht Selberbacken ganz einfach. Die Milch etwas anwärmen, in eine kleine Schüssel geben, die Germ mit den Fingern einbröseln und den Zucker zufügen, verrühren, bis sich Germ und Zucker aufgelöst haben. Abdecken und 30 Minuten warm ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl einrühren. Pfanne vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und die Germmischung mit einrühren. Salz zufügen. Gründlich durchkneten, Teig in eine Schüssel geben. Abdecken und den Teig weitere 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in Stücke aufteilen. Diese zu Kugeln formen, flach drücken, in der Mitte ein Loch formen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Die Bagels darauf setzen. Etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen goldbraun fertig backen lassen.

## Tipp

Dieses Grundrezept für Omas Bagel kann man abwandeln: Zum Beispiel mit Rosinen im Teig, Nussstückchen oder Körnern, die man vor dem Backen auf die Bagels gibt.