

Bagels mit Mohn, Sesam, Röstzwiebeln oder Parmesan Chili

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Die „Kultbrötchen“, nicht nur für junge Leute, verschiedene Variationen

Zutaten

- Für ca. 15 Stück:
- 500 g Mehl 550, gesiebt
- 250 ml Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- Ca. 30 g Mohn, Sesam, Röstzwiebeln, Parmesan Chili oder Sonnenblumenkernen nach Belieben
- 1 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser lauwarm erwärmen, Salz und die Hefe auflösen.

Schritt2

Zum Mehl geben und ca. 10 min. zu einem weichen, elastischen Teig verkneten.

Schritt3

Mit einem Küchentuch abgedeckt, ca. 60 min an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

Schritt4

Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln.

Schritt5

Danach noch einmal gut durchwirken und in ca. 15 Kugeln formen, dann etwas flach drücken. Mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken, auf etwa 3 cm Durchmesser vergrößern und erneut ca. 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Nach und nach in einem flachen Topf kochendes Salzwasser geben, nach 1 min. wenden und eine Weitere 0,5 min. weiter garen.

Schritt7

Auf Küchentrepp abtropfen lassen, dann auf das bemehlte, flache Backblech mit etwas Abstand setzen.

Schritt8

Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und Mohn, Sesam, Röstzwiebeln, Parmesan Chili oder Sonnenblumenkernen darüber streuen.

Schritt9

In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen 30 min. backen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** chili, mohn, parmesan, Röstzwiebeln, sesam, sonnenblumenkerne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bagels-mit-mohn-sesam-roestzwiebeln-oder-parmesan-chili/>