

Bagles

Zutaten für 12 Stück:



Teig:

330 ml lauwarme Milch
50 g zerlassene Butter
30 g Frischhefe
1 Teelöffel Zucker
660 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Salz
2 Eier

Außerdem:

2 Esslöffel Zucker für das Kochwasser
1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

In einer Schüssel Hefe, Zucker und lauwarme Milch verrühren und den Teig etwa 3 Minuten ruhen lassen. Mehl und etwas abgekühlte Butter, Salz und Eier dazu geben.

Alles zu einem lockeren Hefeteig verkneten. Ist er zu nass, noch etwas Mehl hinzufügen. Vorsicht nicht zu viel! Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Den Teig in 12 Stücke teilen und jedes Stück zu einem runden Brötchen formen. Mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte ein etwa 3 cm großes Loch drücken und den Löffelstiel kreisend bewegen, damit Ringe entstehen. Die Hefeteigringe nochmals zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

In einem großen Topf 4 Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 Esslöffel Zucker einrühren. Die Bagles ins heiße Wasser geben und für etwa 3 Minuten je Seite kochen lassen. Wieder herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

Teigringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 5 Minuten ruhen lassen. Bagles mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 – 25 Minuten goldgelb backen.

Tipp:

Bagles kann man nach Belieben belegen. Zum Beispiel mit Butter oder Frischkäse bestreichen, oder mit Tomaten und Käse nochmals kurz überbacken.