



# 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/>