

Bagels

12 Stück

Teig:

500 g Mehl

2 TL Salz

1 EL Zucker

50 g Butter

1 Eiweiss

3 dl Milch

20 g Hefe, in wenig Wasser angerührt

Mehl, Salz und Zucker mischen, restliche Zutaten begeben, zu geschmeidigem Teig kneten und aufs Doppelte aufgehen lassen. Zirka 15 cm lange Rollen formen, zu Ringen schliessen, 15 Minuten gehen lassen. In viel kochendes Salzwasser 2 bis 3 Bagels zirka 12 Sekunden geben, abtropfen lassen. Auf Backblech (Backpapier) legen, mit Eigelb bestreichen, mit Samen bestreuen und bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Ausgekühlt können sie wie Sandwiches gefüllt werden. Besonders gut schmecken sie mit Philadelphia-Käse und etwas Räucherlachs.