

Bagels 2

Kategorien: Land, USA, Backen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

0,38	Ltr. Wasser, abgegossen von gekochten Salzkartoffeln
3	Essl. Honig
3	Essl. Öl (Sonnenblumen-)
5	Ei(er)
850	Gramm Mehl (Weizen)
2	Pack. Hefe (Trocken-)
1	Teel. Gest.Salz
2	Ltr. Wasser
2	Essl. Gest.Zucker, braun

Anleitung:

Eine typische New Yorker Spezialität, die ursprünglich aus der jüdischen Küche stammt.

Zubereitung: Im lauwarmen Kartoffelwasser den Honig und das Öl so lange rühren, bis sich der Honig gelöst hat. 4 Eier leicht verquirlen. In eine große Schüssel 800 g Mehl, die Trockenhefe und das Salz geben, mischen, das Honigwasser einrühren. Die verquirlten Eier darunter schlagen, eventuell etwas Mehl nachgeben, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig 10 Minuten auf bemehlter Brett gut kneten. Einen Ball formen, in ausgeölter Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt 90 Minuten gehen lassen. Wenn die Schüssel etwas angewärmt wird und anschließend an einem warmen Ort aufgestellt wird, geht's auch schneller. Der Teig muss sich verdoppeln.

Den Backofen auf 225°C (Gas Stufe 4-5) vorheizen. Das Wasser mit dem braunen Zucker zum Kochen bringen. Den Teig zusammenschlagen und in 30 kleine Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen. Die Rolle mit einer schwungvollen Bewegung um den Daumen wickeln und die Enden zusammendrücken. Immer einen Teigring sofort in das kochende Zuckerwasser geben. Wenn der Bagel auftaucht, wenden und noch eine Minute kochen lassen, dann herausnehmen und nacheinander auf ein Backblech setzen. Das fünfte Ei leicht verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Auf der Mittelschiene 10-15 Minuten backen, bis sie braun sind. Sie bleiben 3-4 Tage frisch.

Guten Appetit!!

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten