

## **Bagels**

ergibt 20 Stück

*Ca. 30', einfach, lecker*

500 g Mehl

1 P. Trockenhefe

1 TL Salz

2 TL Zucker

2.5 - 3 dl warmes Wasser

Trockene Zutaten untereinander gut mischen und mit Wasser anrühren und 8 - 10 Min. kneten. Auf doppelte aufgehen lassen. Teig in 20 Stücke teilen und zu Plätzchen formen. In der Mitte ein 5 cm grosses Loch eindrücken. Bagels nacheinander wenige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, bis sie aufgegangen sind. Auf Küchenpapier trocknen lassen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

1 Eiweiss

1 EL Milch

1 EL Mohnsamen

1 EL Sesamsamen

Eiweiss locker aufschlagen, mit Milch verrühren. Bagels damit bepinseln und mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Backen: Bei 220°C im vorgeheizten Ofen auf zweitunterster Rille ca. 15 Minuten.