

## Blaubeerbagels mit Zitronenfrischkäse, Honig und Walnüssen

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Bagels

#### Für die Bagels

1 Päckchen Trockenhefe  
3 Esslöffel Zucker  
290 ml warmes Wasser  
450 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Salz  
150 g Blaubeeren

#### Für den Belag

150 g Frischkäse  
1 Zitrone (ausgepresster Saft)  
2 Teelöffel Puderzucker  
50 g Walnüsse  
3 Esslöffel Honig

Bagels sind immer herzhaft? Von wegen! Ausnahmen bestätigen ja bekanntlich die Regel. Den Beweis treten diese getupften Lochbrötchen an. Für die farbenfrohen Punkte sorgen fruchtige Blaubeeren im Hefeteig. Ein paar spritzer Zitrone in den Frischkäse und mit ein wenig Honig beträufeln ... hmmm. Damit du was zu beißen hast, gibts noch eine Ladung kernige Walnüsse obendrauf - fertig ist der perfekte Sommersnack. Nicht zu süß, nicht zu mächtig, perfekt.

- 1 -

Trockenhefe und Zucker in 100 ml warmes Wasser rühren, 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl mit Salz vermengen, mit restlichem Wasser und der Hefe-Zucker-Mischung zu einem Teig verkneten. Blaubeeren einarbeiten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

- 3 -

Teig in 8 gleichgroße Kugeln formen. Mit den Fingern in jede Kugel mittig ein Loch drücken, sodass die typische Bagelform entsteht. Bagel abdecken und erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 4 -

Ofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 2 - 3 Bagels auf einmal in den Topf geben. Von jeder Seite ca. 1 Minute kochen, herausnehmen und kurz auf einem Gitter abtropfen lassen.

- 6 -

Gekochte Bagels auf das Backblech legen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 7 -

Für den Zitronenfrischkäse Zitronensaft in den Frischkäse rühren. Puderzucker unterrühren.

## Blaubeerbagels mit Zitronenfrischkäse, Honig und Walnüssen

- 8 -

Bagels aufschneiden und goldbraun toasten. Mit Zitronenfrischkäse bestreichen. Walnüsse auf den Frischkäse streuen und mit Honig besprenkeln.