

## Pink Beautys: Rote-Bete-Bagel mit Blauschimmelcreme

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Bagels

#### Für die Bagels

2 Rote Bete  
2 Teelöffel Trockenhefe  
1 Esslöffel brauner Zucker  
1/2 Teelöffel Salz  
2 Teelöffel gemahlener Knoblauch  
2 Teelöffel gemahlene Zwiebel  
2 Esslöffel gemahlener Thymian  
450 g Mehl  
1 Ei  
2 Esslöffel schwarze Sesamsamen

#### Für den Aufstrich

60 g Blauschimmelkäse  
170 g Frischkäse  
1 Orange (abgeriebene Schale)

So schön wie essbare Juwelen und so köstlich wie eine italienische Focaccia: Rubinrot und gespickt mit Knoblauch, Thymian und Zwiebeln. Du magst keine Rote Bete? Keine Sorge! Diese Bagels schmecken keine Spur nach dem typischen Erdaroma des Rübengewächses. Mit orangiger Blauschimmelkäsecreme schmecken sie vielmehr wie der erste Anflug von Frühling, wenn die Luft

noch frisch, aber du weißt, dass der Winter vorbei ist.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Rote Bete auf ein Backblech legen und 45 - 60 Minuten rösten, auskühlen lassen. Pürrieren und beiseitestellen.

- 3 -

Trockenhefe und Zucker mit Wasser verrühren, 5 Minuten reagieren lassen. Rote-Bete-Pürree, Salz und Gewürze hinzufügen, gründlich verrühren.

- 4 -

Mehl mit dem Vorteig verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

- 5 -

Teig in 12 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.

- 6 -

Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 7 -

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

## Pink Beautys: Rote-Bete-Bagel mit Blauschimmelcreme

abtropfen lassen.

- 8 -

Ei trennen. Bagels auf das Backblech legen, mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 9 -

Für den Aufstrich Blauschimmelkäse mit Frischkäse und Orangenschale verrühren.

- 10 -

Bagels aufschneiden und toasten. Mit Käsecreme bestreichen und servieren.