

# Mini-Bagels

gefüllt mit Lachs



Fingerfood-Idee gesucht? Hier kommen die Mini-Bagels!  
Hergestellt mit unserem Halbweissmehl



**Für den Bagelteig:** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Eiweiss begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

**Formen:** Teig zu einer Rolle formen, in 12 Stücke schneiden, zu Kugeln formen. Mit dem Finger in der Mitte jeder Kugel ein Loch machen. Teigringe um den Finger kreisen lassen, bis eine Öffnung von ca. 3 cm Durchmesser entsteht. Teigringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

**Blanchieren/Backen:** 3 Bagels auf einmal ca. 15 Sekunden ins knapp siedende Salzwasser geben. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und auf das Backpapier zurücklegen. Bagels mit Eigelb bestreichen, mit Mohn und Salz bestreuen. Ungefähr 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Füllung:** Bagels quer halbieren, mit Frischkäse bestreichen und anschliessend Lachs, Radiesli und Kresse darin verteilen.

## Für die Bagels (12 Stk.):

250 g	Rytz Halbweissmehl
½ TL	Salz
½ EL	Zucker
½ Pck	Trockenhefe
30 g	Butter, in Stücken, weich
1 ¼ dl	Milch, lauwarm
1	Eiweiss
	Salzwasser siedend
1	Eigelb, verdünnt
1 TL	Mohn
1 TL	grobkörniges Salz

## Für die Füllung:

125 g	Frischkäse mit Meerrettich
120 g	Rauchlachs
10	Radiesli, in Scheiben
20 g	Kresse

## *Tipp:*

Die Bagels können nach Lust und Laune befüllt werden.

Wie wäre es mit einer Füllung aus Butter und Bündnerfleisch oder einer vegetarischen Variation aus Kräuter-Frischkäse, Salatgurke und Greyerzermilch?