

REZEPT

Erdbeer-Bagels with nutella®

Leicht

1 h 5 min



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Für den Teig:

220 g Mehl Typ 405

4 TL Backpulver

1 EL Maisstärke

1/4 TL Salz

60 g Butter

2 Eier (M)

1 Eigelb (M)

1 Päckchen Vanillezucker (8 g)

150 g Schmand

250 g Erdbeeren

Für das Topping:

120 g nutella®

Back-Utensilien:

Bagel-Backform (aus Silikon, ca. 8 x 10 cm)

kleiner Topf

2 Schüsseln

Schneebesen

Silikonspatel

Spritzebeutel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1** | Mehl, Backpulver, Maisstärke und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseitestellen. In einer weiteren Schüssel Eier, Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen. Schmand hinzugeben und verrühren. Mit dem Silikonspatel die Eiermasse unter die Mehlmischung rühren und dann die geschmolzene Butter unterheben.
- 2** | Den Strunk der Erdbeeren entfernen. Danach ungefähr die Hälfte der Erdbeeren (ca. 100 g) in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Formen zu 3/4 gleichmäßig befüllen. Die restlichen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und bis zur Dekoration zur Seite stellen.
- 3** | Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) und Bagels auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen. Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen. Bagel mittig durchschneiden, die untere Hälfte mit nutella bestreichen und mit den Erdbeerscheiben dekorieren. Den Bageldeckel darauf platzieren und servieren.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend für einen festlichen Brunch.

Die Krönung für alle nutella bakings & baqueens

Du liebst es, neue nutella® Backrezepte zu entdecken, auszuprobieren oder selbst zu kreieren? Dann lass dich in unserer nutella® baking community von leckeren Rezeptideen und kreativen Backgeschichten inspirieren und werde selbst zum nutella baking oder zur nutella baqueen!

Hier geht's zur [nutella® baking community](#)