

RECIPE

Kürbis-Bagel mit nutella®

Leicht

2 h 35 min



ZUTATEN

FÜR 24 (halber Bagel pro Portion)

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (TYPE 550)

7 g Trockenhefe

40 g Zucker

2 TL Salz

150 g Kürbispüree

50 g Kürbiskerne

100 ml fettarme Milch

40 g Butter (weich)

Zum Bestreichen:

1 Ei

1 EL Mohn

1 EL Kürbiskerne

1 EL Sesamsamen

1 EL Haferflocken

Für das Topping:

360 g nutella®

Utensilien:

1 Schüssel

1 Handrührgerät

1 Küchentuch

1 Messer

1 Kochlöffel
1 Backblech
Backpapier
1 Topf
1 Schaumkelle
1 Kuchengitter



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

ZUBEREITUNG



- Mehl mit Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Zuerst Zucker, Salz, Kürbispüree und Kürbiskerne, dann Milch und Butter dazugeben und die Zutaten mit dem Knetaken des Handrührgeräts 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.



- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels ein Loch in die Mitte der Kugeln stechen und das Loch ein wenig vergrößern. Dann auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit einem Küchentuch bedecken und 30 Minuten gehen lassen.



- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Topf mit dem kochenden Wasser vom Herd nehmen. Jeden Bagel in das siedende Wasser geben und von beiden Seiten ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Bagel auf das Backpapier setzen.



4

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Bagel mit dem verquirlten Ei bestreichen und nach Belieben bestreuen. Im Ofen 20-25 Minuten backen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Bagel halbieren und auf jeder Hälfte mit 15 g nutella® bestreichen.