

RECIPE

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

Spritzbeutel



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.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept