



## Süße Bagel

 Vorbereitungszeit ca. 2 Std |  
Backzeit 15-20 Min.

 Für 8 Bagels



## Zutaten

---

500 g Mehl

1,5 EL Zucker

2 EL Öl

Backpapier für das  
Backblech

1 Ei, verschlagen, zum  
Bestreichen

1 Paket Trockenhefe

1 TL Salz

300 - 320 ml lauwarmes  
Wasser

1 EL Grafschafter Goldsaft  
Zuckerrübensirup für das  
Kochwasser

# Zubereitung

Das Mehl mit Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Öl, 300 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem elektrischen Handrührgerät zu einem elastischen Teig rühren. Das kann durchaus 10 Minuten dauern! Etwas Mehl über den Teig stäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben und ein Backblech mit Backpapier auslegen, alternativ Blech einfetten. Den Teig zu 8 Kugeln aufteilen und daraus dann Bagel formen. Als Hilfsmittel eignet sich einen Kochlöffelstiel, diesen durch die Mitte bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern. Es soll etwa 4 cm groß sein. Die Bagel mit ausreichendem Abstand (da sie noch aufgehen) nebeneinander auf das Blech legen. Abdecken und wieder eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200). In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen, den Zuckerrübensirup dazugeben und alles leicht zum Kochen bringen. Jeweils zwei "Rohlinge" mit der Oberseite nach unten (ganz, ganz vorsichtig, damit sie nicht zusammen fallen!) in das kochende Wasser legen, etwa 30 Sekunden ziehen lassen, behutsam umdrehen und nochmals ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Auf dem mittleren Einschub des Backofens etwa 15 - 20 Minuten (je nach Größe) hellbraun backen.

Die fertigen Bagel werden anschließend mit Frischkäse, Grafschafter Goldsaft oder [Goldsaft & APFEL](#) serviert.