

Rezept

Bagels mit Thunfischcreme

Ein Rezept von Bagels mit Thunfischcreme, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|--------------|---------------------------|---------------|---|
| 20 g | frische Hefe | 375 g | Mehl |
| 1 EL | Zucker | | Salz |
| 1 | Ei | 1 Dose | Thunfisch naturell (135 g Abtropfgewicht) |
| 200 g | Doppelrahm-Frischkäse | | Cayennepfeffer |
| | einige Blätter Römersalat | | |
| | Fett für das Blech | 1 | Beet Kresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Hefe in 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehl, Zucker und Salz 5 Minuten verkneten. Zugedeckt 45 Min. gehen lassen. Blech fetten.
2. Teig zu 12 Kugeln formen, 10 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mit einem Finger ein Loch in die Teigkugeln drücken, mit kreisenden Bewegungen erweitern. Bagels in siedendem Salzwasser 1 Min. ziehen lassen, dabei einmal wenden. Auf das Blech heben, mit verquirltem Ei bestreichen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen.
3. Abgetropften Fisch mit Käse pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Salat waschen, streifig schneiden. Bagels halbieren, untere Hälften mit Creme bestreichen. Salat und Kresse darauf verteilen. Deckel auflegen.