

Rezept

Roggen-Bagels mit Bluecheese

Ein Rezept von Roggen-Bagels mit Bluecheese, am 19.04.2024

Zutaten

20 g frische Hefe	200 g Mehl
175 g Roggenmehl (Type 1150)	1 EL Zucker
Salz	1 Ei
100 g Gorgonzola	200 g Doppelrahm-Frischkäse
Pfeffer, frisch gemahlen	100 g Staudensellerie
200 g blaue Trauben	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Hefe in 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehlen, Zucker und 1 TL Salz 5 Min. verkneten. Teig 45 Min. gehen lassen. Blech fetten.
2. Teig zu 12 Kugeln formen, 10 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. In die Teigkugeln ein Loch drücken und 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. Käse zerdrücken und mit Frischkäse glatt rühren. Salzen und pfeffern. Sellerie putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Bagels waagrecht halbieren, beide Hälften mit Creme bestreichen. Sellerie und Trauben auf die unteren Hälften verteilen. Deckel auflegen.