

Bärentatzen #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Hefe

Usa

20 g Hefe
1 pn Zucker
1/4 l ; lauwarmes Wasser
400 g Mehl
2 ts ; Salz
50 g Butter

* ZUM BESTREUEN

Mohn

Sesam

* ZUM BELEGEN

Salatblätter

Räucherlachs

Sahniger Frischkäse

* QUELLE

- konvertiert & angepasst
- K.-H. Boller
- Bollerix@seerose.domino.de
- getippt am 11. NOV. 1996
- aus: freundin

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und Butter unterkneten. 40 Minuten gehen lassen

In 12 Stücke teilen, jedes zu einer Kugel formen, mit bemehltem Kochlöffel ein Loch in die Mitte bohren.

Bagels dann eine Minute in kochendes Wasser geben. abtropfen lassen, mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Bei 225°C 20 Minuten backen.

Bagels aufschneiden und belegen - ganz typisch mit "lox and schmeer" (Salatblatt, Räucherlachs, sahniger Frischkäse).