

Johannisbeer-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Hefe

400 g Hartweizenmehl
15 g Hefe; frisch
1/4 l Milch
50 g Butter
30 g Zucker; fein
1/2 ts ; Salz
1 Ei
Mohn, Sesam oder grobes Salz

* QUELLE

-- Nach: Time Life Bücher
-- Die Kunst des Kochens
-- Methoden und Rezepte
-- Erfasst von Ilka Spieß
-- 02.08.95

Die Milch zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen und Butter, Zucker und Salz hineigeben. Rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die Milchemischung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Die Hefe darin auflösen und die Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen bis sich Blasen bilden.

Das Eiweiß und die Hefemischung schlagen, nach und nach das Mehl dazugeben und zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten, Den Teig auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und etwa 15 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Den Teigball in einen mit Öl ausgestrichenen Plastikbeutel geben; etwa 1 Stunde an einem warmen Platz liegenlassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in 24 Stücke (pro Rezept) teilen und jedes Stück zu einem etwa bleistiftlangen, fingerdicken Strang mit spitz zulaufenden Enden rollen. Aus den Strängen gleichmäßige Ringe formen und die Enden fest zusammendrücken. Die Ringe auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa 10 Minuten gehen lassen, bis sich ihr Volumen zu vergrößern beginnt. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und jeweils ein paar Bagel für etwa 15 Sekunden hineingeben, bis sie größer werden und an die Oberfläche kommen. (Bei zu langem Kochen verlieren sie ihre Form; sie sollten daher rasch und vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgehoben werden.)

Die Bagel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Sesam oder wenigen Salzkristallen

bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen, bis sie braun sind. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.