

Zweierlei Überraschungsbagels

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (24 Stück)

- » 150ml Milch
- » 200g Mehl
- » 1/2 Pk. Trockenhefe
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 2 EL Öl
- » 3 Ei(er)
- » 150g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 150g Miracle Whip (Joghurt)
- » 1 TL Curry
- » 1 Bd. Basilikum
- » 4 Cocktailtomaten
- » 1/2 Kopfsalat

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Milch erwärmen. Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen. Mit Milch, Öl und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. Mini-Donuts-Backblech fetten. Hälfte Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Mulden verteilen. Nochmals 20min gehen lassen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Rest Teig ebenso backen. Bagels auskühlen lassen.

3. Curry-Creme: 2 Eier hart kochen. Je Hälfte Frischkäse und Salatcreme verrühren. Mit Curry würzen. Evtl. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Eier abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.

4. Basilikum-Creme: Basilikum waschen und die Hälfte fein schneiden. Rest Frischkäse, Salatcreme, Salz, Pfeffer und gehackten Basilikum verrühren. Die Creme evtl. in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

5. Salat putzen, waschen und klein zupfen. Bagels durchschneiden. Untere Hälften mit Salat belegen. Auf 12 Hälften Basilikum-Creme, Tomaten und Rest Basilikum verteilen. Übrige Hälften mit Curry-Creme und Ei belegen. Deckel darauf legen. Bagels evtl. in Papierförmchen setzen.

Nährwerte: 90kcal/E2g/F6g/KH7g pro Stück

angelegt am: 03.05.2005

Rezept-Nr: 1900

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke