

# Bagel mit Frischkäse und Lachs

## Bagel with cream cheese and lox



### Zutaten für vier Personen:

4 Bagels, optional mit Sesam  
100-150 g cremiger Frischkäse  
150-200 g Räucherlachs  
Dill oder Schnittlauch (optional)

### Bagels selbst gemacht (optional):

250 g Mehl  
2 TL frische Hefe  
1/2 TL Zucker  
1 1/2 TL Salz  
150 ml lauwarmes Wasser  
Sesam (optional)

1. Bagels quer durchschneiden. Mit Frischkäse bestreichen, Räucherlachs zurechtschneiden und auflegen.

2. Optional mit Dill oder Schnittlauch garnieren.

### Bagels selbst gemacht:

1. Mehl und Salz in Rührschüssel geben, Mulde eindrücken. Hefe und Zucker im Wasser auflösen, ca. 10 min quellen lassen. Alles in ca. 8 min mit dem elektrischen Handrührgerät zu einem elastischen Teig kneten.

2. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Mit feuchtem Geschirrtuch abdecken und 40 min gehen lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Den Teig mit bemehlten Händen zu 4 Kugeln formen und auf bemehltem Küchentisch 5 Minuten gehen lassen.

5. Aus den Teigkugeln mit Stiel vom Kochlöffel Bagels formen.

6. Je zwei Teiglinge in großem Topf mit kochendem Wasser auf jeder Seite 20 Sekunden ziehen lassen. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

7. Bagels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, optional mit Sesam bestreuen und ca. 30 Minuten bei 200° hellbraun backen.

### Hinweise:

Bagels selber machen lohnt sich meines Erachtens nicht. Der Aufwand steht in keinem Verhältnis zum Ertrag.

Das Bild zeigt gekaufte und dann selbst belegte Bagels. Das geht blitzschnell.

### Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, kleine Gerichte, Partygerichte, Imbiss, Fisch, Räucherlachs, amerikanisch

Anregung Rezept für Bagels: Bagels, leicht gemacht. Ellen A. Harich, Graefe und Unzer, 1999, München, S. 9  
Anpassung und Foto: Walter Stand 07.01.2024