

Süße Zimt-Bagels



Zutaten für 8 Bagels:

3 Esslöffel brauner Zucker

2 Esslöffel Agavendicksaft

1 Päckchen Trockenhefe

2 Päckchen Backpulver

1 - 2 Teelöffel Zimt, sowie 1 Teelöffel Salz

300 ml Wasser

500 g Mehl (zB. 300 g Weizenvollkornmehl & 200 g Weizenmehl glatt)

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf 1 Päckchen Backpulver) in einer Rührschüssel gut vermengen, und anschließend kräftig durchkneten, bis eine homogene Masse entsteht, und sich der Teig von selbst von der Rührschüssel löst. Anschließend an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen, und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, und das verbliebene Päckchen Backpulver einrühren. Den Teig in 8 gleich große Teile teilen, und jedes zu einem runden Laibchen formen. Mit einem Holzlöffel in der Mitte jedes Laibchens ein Loch stoßen, das etwa 2 cm groß ist. Die Bagels anschließend je 30 bis 60 Sekunden darin kochen, und anschließend auf das Backpapier legen.

Jetzt für etwa 20 Minuten bei 220°C backen, bis die Bagels goldbraun sind. Auskühlen lassen.