

## Blätterteig-Bagels mit Beeren



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



### Zutaten:

2 Pck. Blätterteig  
1 Ei  
20 ml Milch  
120 g Frischkäse pur  
nach Bedarf Himbeere(n)  
nach Bedarf Blaubeeren  
nach Bedarf Johannisbeeren



Rösle Schneebesen



emsa Rührschüssel Prep & Bake in grün-grau



Lurch Flexiform Bagels & Cronuts, 4-fach



Rösle Backpinsel



Opinel Brotmesser Parallele No. 116

1

Zu Beginn den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche flach ausbreiten. Mit einem passenden Glas, Ausstecher oder Messer zwölf Ringe mit je 15 cm Durchmesser ausstanzen. In die Mitte der Ringe zusätzlich ein Loch von 3 cm Durchmesser stechen.

2

Mit einem Schneebesen Ei und Milch in einer Schüssel verrühren und die Teigringe damit einstreichen. Nun werden drei Teigringe übereinander gelegt. Darauf achten, dass die bestrichenen Seiten jeweils oben liegen. Die Kanten dann leicht andrücken und die Ringe behutsam in die Form legen und für 15 Minuten (bzw. nach Verpackungsanweisung) backen.

3

Die Bagels entweder kurz auskühlen lassen oder direkt warm zum Frühstück servieren. Dafür mit einem Brotmesser vorsichtig längs halbieren, mit Frischkäse beschmieren und ganz nach Belieben die gewaschenen Beeren darauf geben.

Die süß-fruchtigen Bagels können zusätzlich vor dem Backen noch mit Sesam oder anderen Körnern bestreut werden. Wer das Blätterteiggebäck aufpeppen möchte, träufelt zusätzlich noch etwas Honig oder Schokosauce über die Beeren. Auch passende Beerenmarmelade schmeckt zur Frischkäse-Beerenmischung besonders gut.