



### ZUTATEN

#### BAGEL:

500g Mehl + Mehl zum kneten  
1 Pkg Trockenhefe  
80g brauner Zucker  
250ml lauwarmes Wasser  
3 TL Zimt  
1 TL Salz  
wenn vorhanden: 50g Zimt-Plättchen  
(z.B. von Hersheys)

#### TOPPING:

100g Zucker  
30g brauner Zucker  
1 EL Zimt  
Prise Salz

#### FRISCHKÄSE:

400g Frischkäse Pur  
40g Honig  
80g Walnüsse  
20g Zucker

## CINNAMON CRUNCH BAGEL & FRISCHKÄSE

REZEPT FÜR: 10 BAGEL  
DAUER: 3,5 STUNDEN

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für den Bagelteig zunächst einen Vorteig herstellen: Dafür 200g Mehl mit Trockenhefe, braunem Zucker, lauwarmen Wasser, Zimt und Salz zu einem flüssigen Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Ofen ca. 1,5 Stunden gehen lassen
3. Nun das restliche Mehl mit einem Holzlöffel zu dem Vorteig geben und alles gut vermischen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche mindestens 8-10 Minuten kneten (ja das muss leider sein, da sonst die Bagel nicht luftig und schön werden). Wenn der Teig glatt, elastisch und weder zu trocken, noch zu klebrig ist, können die Zimttropfen zugegeben werden: Dafür den Teig grob ausrollen und die Zimtchips verteilen. Anschließend den Teig zusammen klappen und nochmal 2 Minuten kneten. WICHTIG: Die Zimtplättchen sind kein Muss. Die Bagel schmecken auch super ohne!
4. Den Bagelteig nun in 10 gleichgroße Portionen teilen (jede Portion sollte zwischen 80-90g wiegen) und die einzelnen Portionen zu kleinen Bällen formen. Die Teigkugeln nun auf ein Brett legen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie locker abdecken. Im warmen Ofen ca. 30 Minuten gehen lassen
5. Die aufgegangenen Kugeln aus dem Ofen nehmen und mit zwei Fingern grob ein Loch in die Mitte jedes Teiglings ziehen. Für ein sauberes Ergebnis das Loch mit dem Ende einer großen Spritztülle ausstechen. Die rohen Bagel wieder auf das Brett setzen, mit Frischhaltefolie bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen
6. Nun können das Topping, der Frischkäse und das Wasserbad vorbereitet werden: Damit die Bagels in siedendem Wasser kochen können, muss ein großer Topf mit Wasser gefüllt und zum kochen gebracht werden. Für das Topping alle Zutaten zusammen mischen und beiseite stellen. Für den Honey-Walnut-Cream Cheese den Frischkäse mit Honig, Zucker und Prise Salz aufschlagen, Walnüsse in einer Tüte zerstoßen und unter die Frischkäsemasse geben - anschließend kalt stellen
7. Die Bagel-Teiglinge aus dem Ofen nehmen und nacheinander im heißen Wasserbad von jeder Seite ca. 1 Minute kochen. Anschließend mit der Oberseite in das Zimt-Zucker-Topping tauchen und dort liegen lassen, bis der nächste Bagel fertig gekocht ist (so nimmt der Bagel besonders viel Zimt-Zucker auf und kann im Backofen später hervorragend karamellisieren). Die fertigen Bagel nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 200°C ca. 20-25 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen
8. Vor dem Servieren die Bagel optimalerweise aufschneiden und toasten, mit Frischkäse bestreichen und genießen

