

CINNAMONBAGELS mit Rosinen

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
½ kl. Tasse Rosinen und Korinthen ½ kl. Tasse kochendes Wasser	Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser bedecken und 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und Auffangwasser aufbewahren.
300 g helles Dinkelmehl 1 Pkg. Trockenhefe 1 gestr. TL Salz (ca. 7 g) Evtl. ½ TL Flohsamenschalen, gemahlen	In einer Schüssel vermischen. <i>(Wenn die Flohsamenschalen weggelassen werden, dem Teig etwas weniger Wasser zufügen.)</i>
210 ml lauwarmes Wasser 1 EL Ahornsirup, Honig od. Agavendicksaft 20 g Rohrzucker ½ EL Öl	Flüssigkeiten und Zucker vermischen und unter die trockenen Zutaten mengen.
Die eingeweichten Rosinen 10 g Rohrzucker 1 EL, gestr. Zimt	Rosinen mit Zimt und Zucker vermischen und unter den Teig kneten. Zimt und Zucker sollen nicht homogen im Teig verteilt werden, sondern dürfen ruhig Spuren ziehen.
1 EL Ahornsirup, Honig od. Agavendicksaft ½ Eiweiß	Für das Kochwasser. Zum Bestreichen der Bagels nach dem Kochen.
<p>Teig eine Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.</p> <p>Danach Teig in 6-8 Portionen teilen und Kugeln formen. Diese leicht flach drücken und mit einem bemehlten Kochlöffelstiel je ein Loch von etwa 4cm Durchmesser machen. Geformte Bagels ca. 30 Minuten ruhen lassen.</p> <p>In einem Kochtopf Wasser und Auffangwasser von den Rosinen und einem weiteren Esslöffel Honig oder Ahornsirup zum Kochen bringen und jeden Bagel einzeln ca. 30 Sekunden lang köcheln (sieden) lassen. (Einmal umdrehen, also je Seite ca. 15 Sekunden). Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eiweiß bepinseln.</p> <p>In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.</p>	