Kürbis-Bagels



Leckeres Gebäck mit Kürbis
Mit Kürbis gebacken habe ich schon des öfteren einmal. Aber immer nur Kuchen oder Tartes. Ich habe noch nie Gebäck mit Kürbis zubereitet und gebacken.

Daher habe ich dieses Rezept von Zorra von 1x umrühren aka Kochtopf, die ihren Foodblog seit 2004 betreibt, gern aufgegriffen und diese Bagels nachgebacken.

Dieses Rezept ergibt flauschige, leicht süssliche Bagels, mit Kürbis-Püree und Mehl gebacken.

Die Bagels sind wirklich sehr lecker und munden hervorragend.

Wer möchte, kann Toppings wie Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn o.a. auf die Bagels geben und festdrücken.

Einfacher geht es, wenn man die Kürbiskerne des Kürbis verwendet, säubert, in einer Pfanne ohne Fett kross anbrät und

auf die Bagels aufdrückt. Sie sind kross und knusprig.

Kürbis-Bagels



25. November 2020
von Thobie
Kategorie Gebäck
Personen
6
Zubereitungszeit
1 Stunde, 40 Minuten
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
2 Stunden, 10 Minuten



Zutaten

Für die Bagels:

- 100 g Kürbis-Püree
- 90 g Wasser
- 250 g Mehl
- 10 g Frischhefe
- 10 g Öl
- 1 TL Zucker
- 5 g Salz
- Kürbiskerne des Kürbis

Für das Kochwasser:

- 1 Liter Wasser
- 1 EL Honig

Anleitung

1. Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kürbiskerne säubern und in einer Schale aufbewahren. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten.
2. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben. Teig 5 Minuten gut verrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
3. Backpapier auf ein Backblech geben.
4. Teig in eine längliche Rolle formen, quer in sechs gleich grosse Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel jeweils ein Loch in jede Kugel drücken. Kugeln auf das Backblech geben und etwas platt drücken.
5. Bagels 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
6. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.
7. Währenddessen Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten unter Rühren kross und knusprig braten.
8. Wasser und Honig in einen großen Topf erhitzen. Wasser nur noch sieden lassen. Bagels nacheinander einzeln mit einer Schöpfkelle kurz in das heisse Wasser tauchen.
9. Bagels auf das Backblech geben. Kürbiskerne daraufgeben und festdrücken.
10. Backblech auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.
11. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kürbis,
Mehl

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/25/kuerbis-bagels/