



ZUTATEN (Menge für 8 Bagels)

600 g KOMEKO BROTGENUSS*

- 300 ml Sojamilch
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Trockenhefe
- 1 TL Puderzucker
- 1 TL Salz
- 3 Eier (2 für den Teig und 1 für die Glasur)
- 40 g Margarine
- einige Sesamsamen

Miso-Butter

- 50-70 g Misopaste (glutenfrei)*
- 125 g Butter oder Margarine
- 3 EL Reis- oder Ahornsirup
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft und Zesten)

*erhältlich im KOMEKO Shop



ZUBEREITUNG

Die Miso-Butter zubereiten:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine mixen, in eine Schüssel geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Bagels zubereiten:

1. Die Milch und das Wasser erwärmen, die Butter unter Rühren darin schmelzen lassen und den Zucker hinzugeben.
2. In einer Schüssel das KOMEKO BROTGENUSS, das Salz und die Trockenhefe mischen.
3. Die flüssige Mischung und 2 leicht geschlagene Eier dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten.
4. Den Teig zu 8 Kugeln für Buns oder zu Donuts formen (Hände gut bemehlen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Ein feuchtes Tuch darüber legen und an einem warmen Ort (z. B. im vorgeheizten Backofen bei 40 °C) 1 Stunde gehen lassen.
6. Die Bagels mit dem leicht verquirlten Ei bestreichen. Mit etwas Sesam bestreuen.
7. Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.
8. Die Bagels abkühlen lassen und mit der Miso-Butter genießen - guten Appetit!

