

# Bierbrauer Bagles

Rezept für ca. 15 Stück

---



450g Treber  
200g Ruchmehl  
350g Weissmehl  
25g Salz  
25g Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne (kann weggelassen werden)  
2dl Wasser (kann durch Bier ersetzt werden)  
2P. Trockenhefe

- Treber, Mehl, Salz, Kerne und Hefe in einer Schüssel gut vermischen
- Wasser hinzufügen
- Die ganze Masse 10 Minuten sehr gut durchkneten
- Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen
- 15 Bagles formen  
(Ausstecken mit Bier und Schnapsglas)
- Backen bei 250 °C ca. 20-25 Min.