

Frühstücksbagel mit Frischkäse und Mondscheinkäse

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Bagel:
250 g **ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung**
250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Salz
5 g Sesam

Belag:
40 g **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter**
4 Scheiben **ANDECHSER NATUR Bio Mondscheinkäse**
½ Gurke

So geht's

1. Den Ofen mit einem Pizzastein oder mit einem Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die Bagel alle Zutaten bis auf die Sesamsamen verkneten. Anschließend den Teig in 4 Teile teilen und jeden zu einer langen Wurst rollen. Die Enden der Teigwurst jeweils im Kreis zusammenlegen und festdrücken. Die Bagels auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser

bestreichen und Sesam darüber streuen.

3. Anschließend die Bagels auf den heißen Pizzastein oder auf das heiße Blech schieben und für etwa 12 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

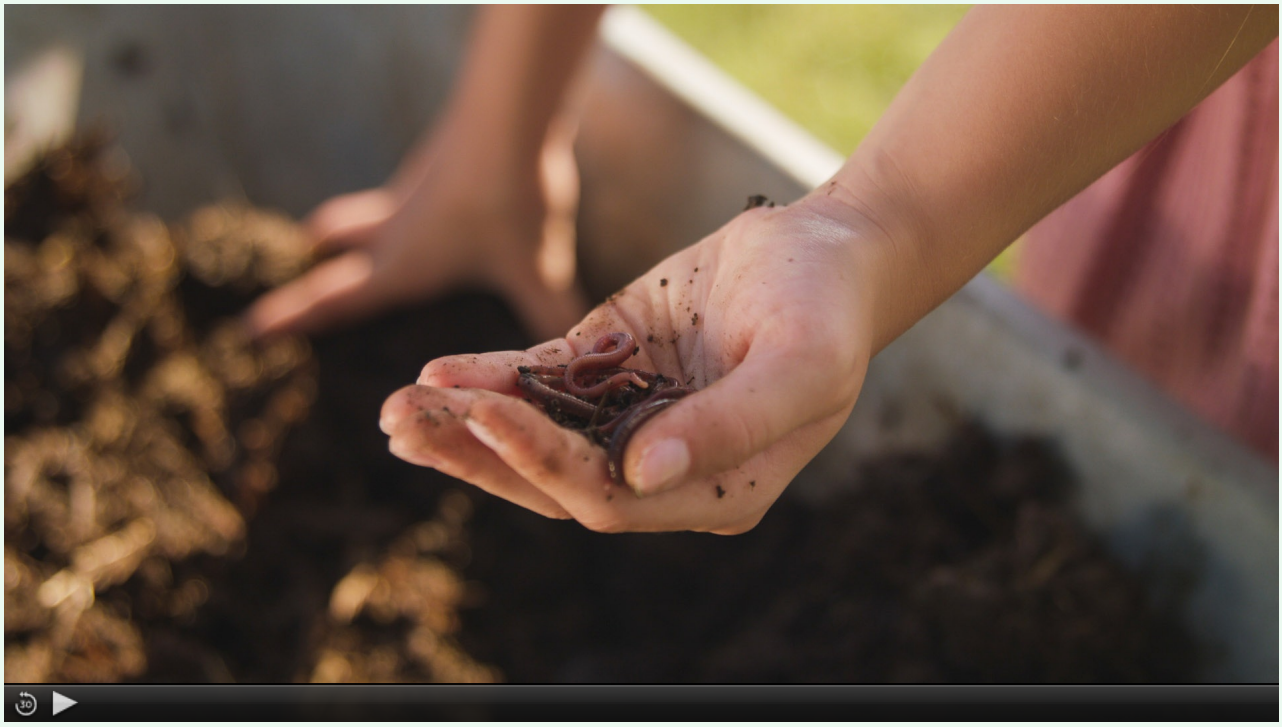
4. Die Bagels noch lauwarm mit ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter bestreichen und mit dem ANDECHSER NATUR Bio Mondscheinkäse und Gurkenscheiben belegen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

