

Rauchlachs- Bagel-Chüechli

Ergibt 8 Chüechli

Teig

300 g Mehl

1 Päckli Trockenhefe

1 TL Salz

1¾ dl Wasser

1½ EL Öl

2 EL Leinsamen

wenig Wasser zum Bestreichen

1 EL Leinsamen

1. Chüechli-Blech einfetten, kühl stellen.
2. Mehl, Hefe und Salz mischen.
3. Wasser und Öl begeben, zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit Hilfe eines Kellenstiels je ein Loch in die Mitte drücken, sodass Ringli entstehen (siehe kleines Bild), diese ins vorbereitete Blech legen.
5. Mit Wasser bestreichen, mit Leinsamen bestreuen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

Füllung

200 g Frischkäse

(z. B. Philadelphia balance)

1½ TL Wasabi aus der Tube

½ Bund Schnittlauch,
fein geschnitten

½ TL Zitronensaft

250 g Rauchlachs, in Tranchen

1. Frischkäse mit Wasabi, Schnittlauch und Zitronensaft verrühren.
2. Deckel und Böden damit bestreichen, mit Rauchlachs belegen, Deckel aufsetzen.

Tipps:

- Anstelle von Wasabi Meerrettich aus dem Glas oder frisch geriebener Meerrettich verwenden.
- Statt Leinsamen Schwarzkümmel verwenden.

