

Zutaten

- Dinkelbrot:
- 0,6 Kg Dinkelmehl
- 100 g Weizenmehl
- ca. 350 ml Wasser
- 20 g Salz
- 40 g Hefe
- 2 g Brotgewürz
- 1 Bund Kopfsalatherzen
- 200 g Nordseekrabben
- 1 Avocado
- Saft von einer halben Limone
- 1 Eßl Schmand
- 4 Eier
- Butter, Salz, Pfeffer

Backen, Hauptgang

„Sylter Max“

Entdecken Sie unser Rezept für den Sylter Max! Ein leckeres Dinkelbrot, das einfach zuzubereiten ist. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Brotzutaten gut verkneten und ca. 1 Stunden gehen lassen. Dann den Brotlaib formen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Brot großzügig mit Wasser bestreichen und dann bei 240 Grad backen. Das Brot braucht ungefähr eine Stunde Backzeit. Während dieser Zeit die Temperatur kontinuierlich bis auf 200 Grad reduzieren. Das Brot ist fertig gebacken, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.
2. Avocado schälen, klein schneiden, würzen, Limonensaft hinzugeben und mit dem Zauberstab fein pürieren. Die Brotscheiben ohne Fett rösten, mit Butter bestreichen und mit Meersalz würzen. Die Brotscheibe mit Avocadocreme bestreichen und Rucola belegen. Pfanne mit Butter erhitzen, die Krabben leicht angehen lassen und dann die aufgeschlagenen Eier hinzugeben und stocken lassen, dabei rühren. Das fertige Krabben-Rührei abschmecken.