

Hawaii-Toast



Zutaten



- 1 Packung Toastbrot
- 1 Dose Ananas in Scheiben
- 1 Packung Schmelzkäse-Scheiben
- 1 Packung gekochter Schinken

Was braucht man sonst noch?



- 1 Sieb
- 1 Schüssel
- 1 Gabel
- 1 Backschieber
- 1 Backblech
- 1 Dosenöffner
- 2 Untersetzer
- 1 Schere
- 2 Topflappen
- 1 Eieruhr

Zubereitung



1.

Ananasdose mit Dosenöffner öffnen



2.

Sieb und Schüssel zum Abgießen der Ananasdose bereitstellen



3.

Sieb über die Schale halten und Ananas und Saft aus der Dose abgießen



4.

Backofen auf 200 Grad vorheizen



5.

Toastscheiben auf Backblech legen



6.

Packung mit Schinken öffnen



7.

je 1 Scheibe Schinken auf den Toast
legen



8.

je 1 Scheibe Ananas auf den
Schinkentost legen



9.

Verpackung der Schmelzkäse-Scheiben mit Schere aufschneiden



10.

Schmelzkäse-Scheiben aus der Folie nehmen



11.

je 1 Scheibe Käse auf die Ananas legen



12.

Backblech mit den fertig belegten Hawaii-Toasten in den Backofen schieben



13.

Hawaii-Toast 10 Minuten im
Backofen überbacken



14.

fertig überbackene Hawaii-Toast-
scheiben mit Hilfe der Topflappen
aus dem Backofen nehmen

Achtung, heiß!



15.

Backblech auf Untersetzer stellen



16.

fertige Hawaii-Toastscheiben
mit Backschieber auf Teller legen

Guten Appetit!