

# Rezept Toast Hawaii

Beliebter Snack für Zwischendurch

## Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot  
Butter zum Bestreichen  
4 Scheiben gekochter Schinken  
4 Scheiben Ananas  
4 Scheiben Edamer

## Zubereitung:

Als Erstes muss der Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorgeheizt werden. Nun je nach gewünschter Bräunung die Toastbrotsscheiben im Toaster leicht vorrösten. Die einzelnen Scheiben anschließend mit Butter bestreichen. Für den Toast Hawaii nun je einen Toast abwechselnd mit je einer Scheibe gekochtem Schinken, Ananas und Edamer belegen. Ein Backblech entweder einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Toast Hawaii auf das Blech legen, in den Ofen schieben und ca. 8-10 min überbacken, bis der Käse schön verlaufen ist.

Als Garnierung eignet sich eine Kirsche (Sauerkirsche oder auch Cocktailkirsche), die in die „Käse-Mulde“ gelegt wird.

Neben dem klassischen Toast wird auch Pizza Hawaii oder Schnitzel Hawaii immer beliebter. Wer aber trotzdem bei dem klassischen Toast Hawaii bleiben will, diesen aber einmal etwas abändern möchte, kann die Ananas in einer heißen Pfanne

mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, erst danach auf die bekannte Art und Weise überbacken.

*Zurück zu den Vorspeisenrezepten*