

## Toast Hawaii



*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### Zutaten für 8 Portionen:

- Toastbrot (wir nehmen gern Vollkorntoast)
- Butter
- Kochschinken
- Ananas (in Scheiben)
- Gouda (in Scheiben, wahlweise eine andere Sorte)
- Preiselbeermarmelade

**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 7 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 12 Minuten

### Überbackenes Brot mit Ananas - Schritt für Schritt:

1. Lege die Toastscheiben nebeneinander und bestreiche sie dünn mit Butter.
2. Belege den Toast mit Kochschinken-Scheiben. Im Supermarkt gibt es mittlerweile sogar Toast-Schinken, der das selbe Format wie Toastscheiben hat. Du kannst aber auch ganz einfach Kochschinken zurecht schneiden.
3. Öffne die Dose mit den Ananas-Scheiben und lasse sie gut abtropfen. Belege die Schinken-Toasts mit je einer Scheibe Ananas.
4. Gib zum Schluss eine Scheibe Käse auf jeden Toastbrot-Scheibe. Ganz klassisch werden dafür Scheibletten verwendet. Unsere Kinder mögen diese jedoch nicht so gern, so dass wir unseren Toast Hawaii am liebsten mit Gouda-Scheiben überbacken.

Welchen Käse ihr verwendet, entscheidet euer Geschmack.

5. Backe die Toast Hawaii bei 180°C Ober-/Unterhitze für 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen. Beim Überbacken entstehen diese schönen Löcher in der Ananasscheibe, die sich zum Schluss prima mit Preiselbeeren oder Belegkirschen füllen lassen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

