

WILLKOMMEN IM KM-KOCHKLUB



HAWAI-TOAST

HAWAI-TOAST

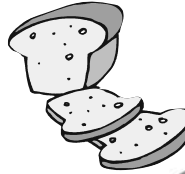
HAWAI-TOAST

Zu Hawai-Toast brauchst du:

Weiß- oder Toastbrot,
ein bisschen Butter,
Ananas-, Schinken- und
Käsescheiben



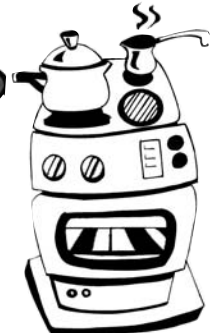
Soll Gaumenfreude rasch euch winken,
nehmt Toastbrot,
fein geschnitt'nen Schinken,
Ananasringe und Käsescheibletten,
von jedem vier Stück
die braucht ihr, ihr Netten.



Auf den Toast
ein bisschen Butter drübergefegt,
danach mit den Zutaten kräftig belegt,
Und dann bei 175 Grad ungeniert,
15 Minuten heiß malträtiert.



Ab und an, ohne zu mucken,
zur Sicherheit in den Backofen gucken.
Der Käse soll ja nur leicht zergehen
und nur ganz wenig braun aussehen.



Ist das Werk dann endlich vollbracht,
wird der Ess-Schlitz weit aufgemacht.
Das Zeug schmeckt supercool,
doch Vorsicht: heiß!
Alle Kids lieben es,
ohne Sch...üchternheit...