

## Birnen-Toast bayerisch Hawaii



Unser Birnbaum trägt traumhafte Birnen. Aber wer kann diese schon alle auf einmal essen. Deshalb werden die Birnen geschält, entkernt und eingeweckt. Diese Birnen sind einfach lecker zu Naturjoghurt oder als Beilage zu Mehlspeisen. Ganz besonders lieben wir aber Birnen-Toast Bayerisch Hawaii.

Zutaten:	Zubereitung:
12 Scheiben Toastbrot (Natur oder Vollkorn)	auf ein Backblech legen, mit
12 Scheiben gekochten Schinken	belegen.
1 Glas Birnenhälften	abtropfen lassen und die Birnen auf dem Schinken verteilen. Mit
12 Scheiben Emmentaler Käse oder Cheddar-Käse	belegen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	ca. 12-15 Minuten überbacken, bis die Spitzen leicht braun sind.

Dazu schmeckt Salat frisch aus dem Garten. Und wer noch etwas rotes auf den Taost mag, gibt noch etwas Preiselbeer-Marmelade über die fertigen Toasts. Und hier gibt's auch Bier zum Hawaii.