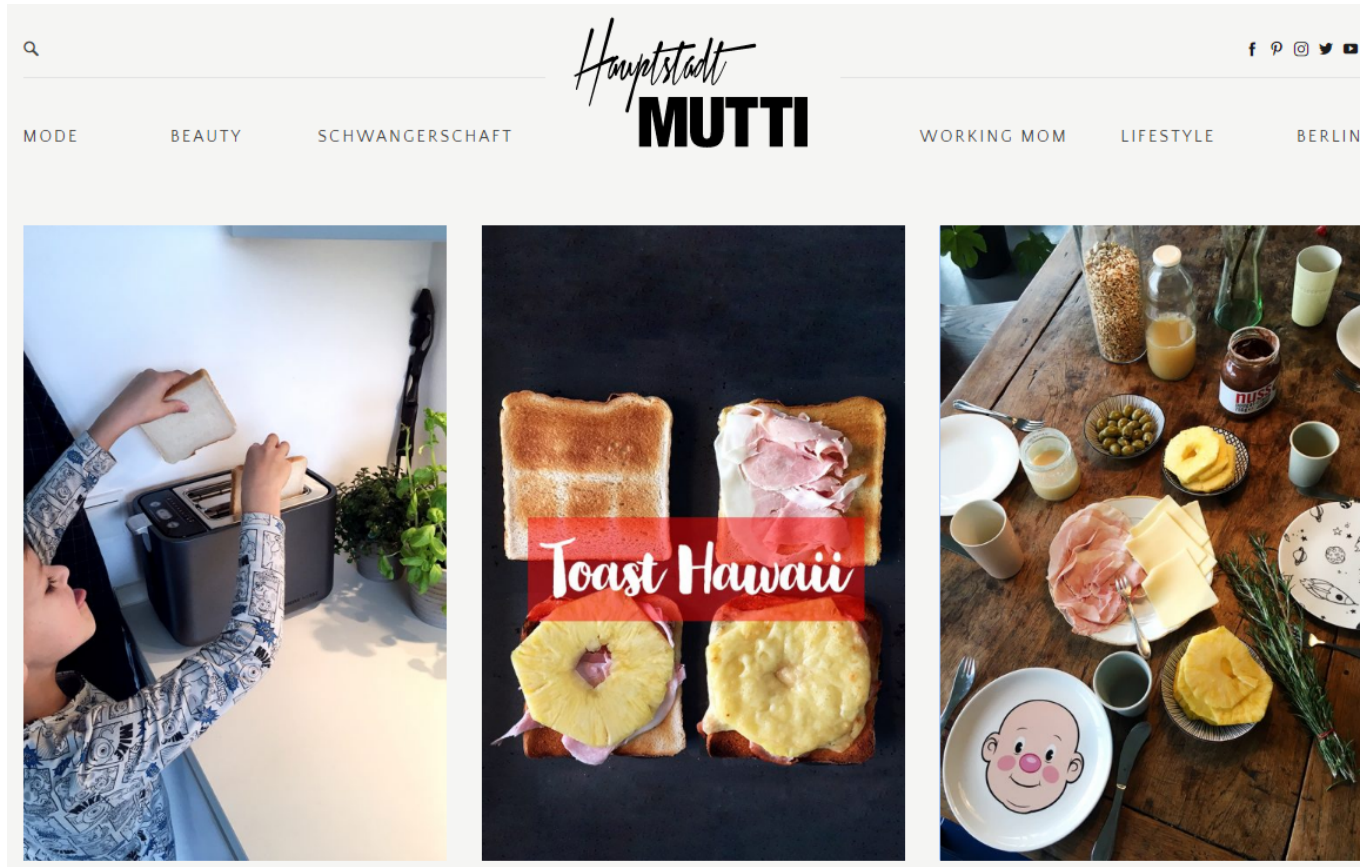


Hauptstadt Mutti



Medium:
Blog/Website

Veröffentlichung/Ausgabe:
11.11.2016

Food-Friday: Nichts geht über Toast Hawaii: Der Carrera Toaster №552 im Test

ISA GRÜTERING

Wir haben es geschafft. Unser Kinder lassen uns am Wochenende ausschlafen. Na ja, sie stehen zumindest nicht mehr um 6.30 Uhr auf der Matte und wollen frühstücken.

Sie schlafen zwar nach wie vor nicht länger als bis 7 Uhr, aber wie soll das auch gehen, wenn unter der Woche jeden Tag um 6.20 Uhr der Wecker klingelt. Das Kind, ein Gewohnheitstier! Sie kommen also nicht mehr zu uns, sondern gehen ins jeweils andere Kinderzimmer. Je nach dem, wer zuerst wach wird. Und dann kuscheln sie noch zusammen im Bett und erzählen sich Geschichten oder was sie geträumt haben (gaaaaanz süß!) oder spielen leise. Wenn sie Hunger haben, gehen sie ganz alleine in die Küche und suchen sich etwas. Manchmal finden sie auch übriggebliebene Süßigkeiten, aber egal, wir können so zumindest noch ein bis zwei Stunden weiter dösen. Und weil die Kinder also keinen dringenden Hunger mehr haben, gibt es sonntags bei uns oft ein spätes Frühstück.

Der Carrera Toaster

Letzten Sonntag war das auch so, allerdings mit einer kleinen Neuerung. Wir haben einen neuen Toaster bekommen, den Carrera Toaster №552. Das sorgte vor allem bei dem Papa für große Begeisterung. Carrera – der Kindheitstraum aller Männer. Aber das hier war keine Rennbahn, das war ein Toaster, wenngleich er auch recht männlich aussieht, wie mein Mann gleich feststellte. Aber da er und unser großer Sohn die Toastfans im Hause Grütering sind, passt das auch hervorragend.



Der Carrera-Toaster hat eine, nein eigentlich mehrere Neuerungen. Für mich die wichtigste ist, dass er keinerlei Formaldehyddämpfe freisetzt. Wobei ich zugeben muss, dass mir bisher auch nicht bewusst war, das das Toaster machen. Umso besser. Formaldehyd ist nämlich, wenn auch in großen Mengen, gesundheitsschädlich. Dieser Toaster ist also, zumindest was das betrifft, gesünder. Zudem hat er Quarz-Keramik-Röhren, die man problemlos mit einem feuchten Lappen reinigen kann. Auch nicht schlecht. Und, ich bin ja der Typ „Messer-in-den-Toast-wenn-was-hängt“. Das geht bei dem Toaster auch, alle Leitungen sind isoliert und sicher. Man muss also auch keine Angst haben, wenn die Kinder sich selber Toast machen.

Am Wochenende haben wir uns also für ein Toastfrühstück entschieden. Mit einem altbekanntem Klassiker:

Toast Hawaii

Der Toast Hawaii wurde übrigens 1955 von einem deutschen Koch erfunden, aus Sehnsuchtsgründen. Die Ferne! Wahrscheinlich wisst ihr alle, wie er geht, aber hier noch einmal das Rezept:

Zutaten

- 1 Ananas
- Toastbrot
- Käsescheiben (Käse, der gut schmilzt)
- Kochschinken

Zubereitung

1. Die Ananas rundherum schälen und den Kern entfernen. Das geht besonders gut mit einem Ananasschneider oder auch einfach mit einem Messer. Dann die Ananas in Ringe schneiden. Ihr könnt natürlich auch Ananas aus der Dose verwenden, was im Grunde stilechter ist.
2. Das Toastbrot toasten. Haben wir natürlich im neuen Carrera-Toaster gemacht.
3. Die Toastscheiben belegen: erst kommt der Schinken, dann eine Ananasscheibe, dann eine Käsescheibe.
4. Die Toastscheiben im Ofen ca. 5 bis 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Und fertig. Mein Mann und ich waren begeistert! Alte Kindheitserinnerungen wurden geweckt und wir erzählten von früher. Die Kinder mussten erst mal zum Kosten überredet werden und fanden den Geschmack dann ganz okay, aber die große Begeisterung kam nicht auf. Leider. Aber egal, wir Erwachsenen hatten unseren Spaß.

Eine Sache ist uns am Toaster auch sehr positiv aufgefallen: Egal, wie viele Scheiben man toastet, sie sind immer gleich stark getoastet. Regulieren kann man die Stärke über den Digitalregler und Stoppen geht auch ganz einfach.

Vielleicht habt ihr ja auch Lust bekommen auf Toast Hawaii? Wenn ja, lasst es euch schmecken!