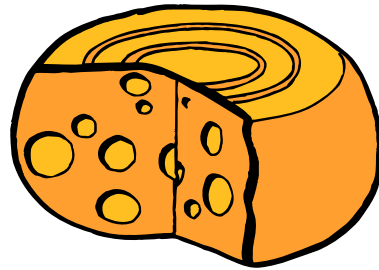


Hawaii-Rolle

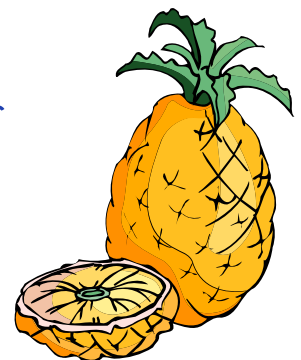
1 Kg Mehl
1 TL Salz
2 Würfel Hefe
1/2 ltr Milch
1/2 ltr Wasser
6 EBI Öl



Die Hefe mit einem TL Salz und einem TL Zucker in einem geschlossenen Gefäß verflüssigen! Danach alles andere in eine verschliessbare Schüssel geben und gehen lassen. Den fertigen Teig ausrollen und folgende Zutaten gewürfelt drauflegen.



200 g Kochschinken
200 g Goudakäse
200 g Ananas (aus der Dose)
etwas würzen



Anschließend eine Rolle rollen und
in dem Backofen
bei 180°C (Umluft)
35 min. backen