

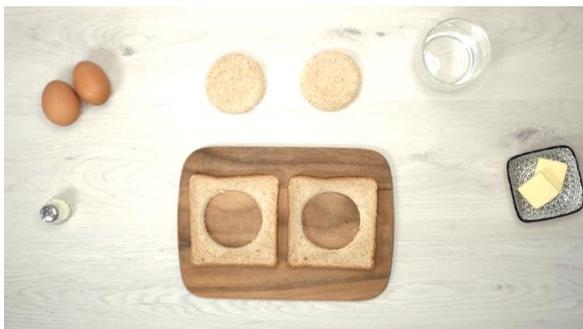
# GEOLINO TV Toast Hack

## Zutaten:

- Zwei große Toastscheiben
- Ein Stück Schokolade
- Zwei Eier
- Salz
- Butter
- Ein Glas
- Eine Gabel



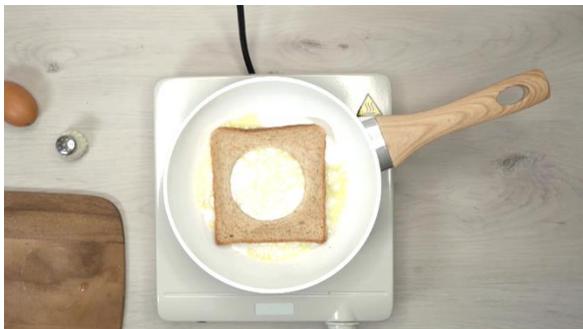
Stich mit einem Glas aus jeder Toast-Scheibe einen Kreis heraus.



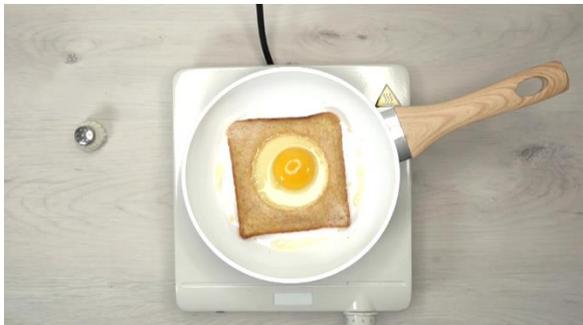
Die beiden Kreise legst du erstmal zur Seite.



Erhitze eine Pfanne auf mittlere Hitze und gib ein Stück Butter hinein.



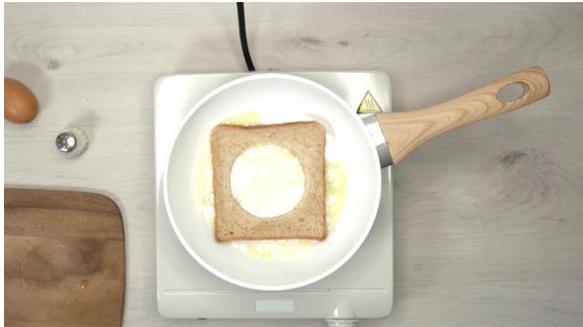
Sobald die Butter geschmolzen ist, legst du eine Toast-Scheibe in die Pfanne. Lass die Toast-Scheibe kurz anbraten und wende sie dann.



Gib vorsichtig ein Ei in die Toastmitte und salze das Ei nach Belieben. Das Ei-Toast lässt du 5 Minuten braten, bis das Eiweiß nicht mehr flüssig ist. Achte darauf, dass die Pfanne nur eine geringe Hitze hat, sodass das Ei von unten nicht anbrennt.



Nimm das Toast aus der Pfanne.



Gib wieder ein Stück Butter in die Pfanne. Sobald die Butter geschmolzen ist legst du die zweite Toast-Scheibe in die Pfanne und lässt sie von einer Seite anbraten.



Ohne die Toast-Scheibe vorher umzudrehen, gibst du das Ei in die Mitte der Toast-Scheibe. Verquirle das Eigelb mit einer Gabel und salze das Ei.



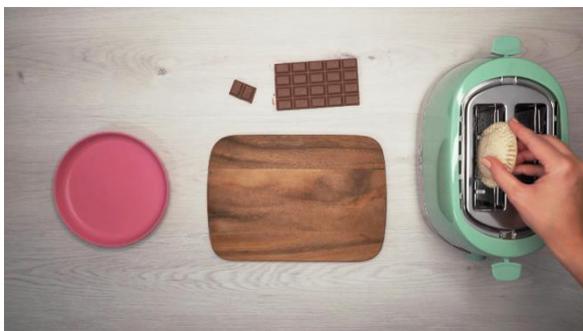
Wenn das Ei von der einen Seite angebraten ist, wendest du die Toast-Scheibe mit dem Ei und lässt sie von der anderen Seite anbraten. Nimm auch dieses Toast aus der Pfanne.



Jetzt brauchst du die beiden Kreise, die du am Anfang aus den Toast-Scheiben ausgestochen hast. Auf die Mitte des einen Kreises legst du ein Stück Schokolade.



Den zweiten Kreis legst du auf den ersten Kreis mit der Schokolade. Mit den Spitzen einer Gabel drückst du die Ränder der beiden Kreise fest zusammen.



Das Schokoladen-Toast-Teilchen steckst du nun in den Toaster, sodass die Schokolade schmelzen kann.



Wenn du das Schokoladen-Toast-Teilchen aus dem Toaster nimmst und es teilst, läuft die Schokolade heraus.



Gut gemacht!

Lecker! Der GEOLINO TV Toast Hack eignet sich optimal für ein gemütliches Familienfrühstück am Sonntag – wir wünschen euch guten Appetit.