

# Veganer Monster Käse Toast zu Halloween



Foto Credit: freepik.com @elenashashkina

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Umluft (oder 200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mithilfe eines Messers in eine der Toastscheiben Mund, Nase und Augen schneiden, ähnlich wie bei einem Monster oder einem Kürbisgesicht.
2. Die andere Toastscheibe mit Butter und Ketchup bestreichen. Anschließend die Käsescheibe darauf legen und mit der Gesichts-Toast-Scheibe abschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für etwa 5 bis 8 Minuten backen. Solange backen, bis der Käse geschmolzen ist und das vegane Monster Käse Toast braun und knusprig ist. Sofort servieren.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit  
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

## Zutaten für 1 veganen Monster Käse Toast

- 2 Toastscheiben | z.B. Vollkorntoast
- 1 Scheibe veganer Käse | z.B. Cheddar Style
- ca. 1 TL vegane Butter oder Margarine
- 1 TL [veganer Ketchup](#)

**Hilfsmittel:** Küchenmesser, Schneideunterlage, Backblech mit Backpapier ausgelegt, Backofen, Buttermesser

**Abkürzungen:** TL = Teelöffel