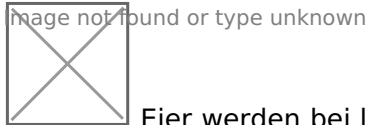


Was tun bei dieser Affenhitze?

Beitrag von „Meike.“ vom 19. Juli 2006 20:22



Nene, Timm. Eier werden bei längerem Kochen hart, nicht weich. Je dauerkoch, desto hart... weiß ich, weil ich derzeit öfter mal mein Frühstücksei rauszunehmen vergesse, ist also empirisch erwiesen (und darauf legst du doch wert, gelle 😊 ?)

Lieber und verschwitzter Gruß ohne Klimaanlage
Meike