

# **Frage/ Antwortspiel**

## **Beitrag von „Pausenbrot“ vom 21. Oktober 2015 20:31**

Milch, Eier, Mehl in halbwegs sinnvollem Verhältnis, solange rühren, bis der Teig halbwegs die Konsistenz erreicht hat, die er haben soll.

(Ich kuche lieber, als zu backen. Daher hab ichs nicht so mit Rezepten  )

Bist du eher konservativ, was Rezepte angeht? ("muss immer schmecken, wie beim Muttern") oder schlägst du auch neue Kochbücher auf und experimentierst mit unbekannten Gewürzen?