

Kuriose Nachrichten

Beitrag von „Websheriff“ vom 9. Februar 2025 05:29

Zitat

Italienische Physiker: So wird das Frühstücksei perfekt

Ihr neues Rezept: Anstatt das Ei konstant bei einer Temperatur zu halten, geben sie es für je zwei Minuten abwechselnd in etwa 100 Grad heißes und rund 30 Grad warmes Wasser. Das geschieht für eine (...) Gesamtdauer von 32 Minuten.

Die komplette Rezeptur findet sich hier:

<https://www.rhein-zeitung.de/deutschland-we...id-4020933.html>

[itke.jpg](#)