

Mehl...

... mit Hefe ergibt Brot
... mit Eiern ergibt Nudeln
... mit Kartoffeln ergibt Gnocci
... mit Zucker ergibt Kekse
... mit Milch ergibt Pfannkuchen
... mit Schokolade ergibt Brownies
... mit Joghurt ergibt Zitronenkuchen
... mit Haferflocken ergibt Müsliriegel

Also läuft alles darauf hinaus dass Mehl mit den Hefebakterien-Flatulenzen alles Brotig macht, mit Eiern alles Nudelig macht und mit Milchprodukten alles Kuchig macht :)

Trick 17 ist dann die richtige Wassermenge.

Version #8

Erstellt: 2023-05-14 18:11:31 UTC von Konstantin

Zuletzt aktualisiert: 2023-05-14 18:20:28 UTC von Konstantin