

Küchen Tips

Blitzsauce

- 2 TL Senf
- 3 TL Ketchup
- 1 TL Zucker

Mikrowelle

1. Putzschwamm in Küchenpapier für 2 Minuten ⇒ Keim- und Geruchsfrei
2. Reinigen mit Zitronenwasser, 3 - 5 Minuten
3. Bohnen einweichen (mit Wasser bedeckt) ⇒ 10 Minuten volle Hitze, dann 30 Minuten stehen lassen
4. Zucker mit befeuchtetem Küchenpapier für 20 - 30 Sekunden erhitzen
5. Kräuter auf Küchenpapier trocknen bei höchster Stufe
6. Orangen vor dem Pressen 20 Minuten erhitzen
7. Lätschige Chips auf Küchentuch ein paar Sekunden erhitzen
8. Honig cremig machen (ohne Deckel)

Spülmaschine

1. Duschkopf
2. Kühlschrank Schubladen
3. Waschmittelschublade der Waschmaschine
4. Baseballkappen
5. Schuhe

From:
<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:tips>

Last update: **2025/12/14 09:14**

