

Dein Hermann-Kuchen

Kennst du schon den Hermann-Kuchen? Nein? - Dann wird es aber Zeit.

Hermann ist ein Kuchen der für 10 Tage dein Hausgast wird. In dieser Zeit musst du dich gut um ihn kümmern. Wenn du deinen Gast regelmäßig pflegst und fütterst, dauert es nicht lange und er wächst und gedeiht.

Aber vorsichtig, dein Gast mag kein Metall. Deshalb darfst du dich nur mit einem Holzkochlöffel um deinen Gast kümmern.

Am besten bewahrst du deinen Hermann in dem Kühlschrank auf, damit er nicht schlecht wird. Wenn er sich bei dir wohl fühlt, merkst du es daran, dass er mehr oder weniger vor sich hin blubbert.

Am 10. Tag wird dein Hermann in vier gleiche Portionen geteilt. Eine Portion ist für dich. Die anderen drei Portionen darfst du an deine Freunde verschenken. Sie freuen sich sicher auch über einen Gast.

Aber bevor du mit deinem Hermann loslegen kannst, musst du ein Grundrezept für den Hermann-Teig herstellen.

Dazu benötigst du:

- 100 g Weizenmehl
- 1 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ Pck. Trockenbackhefe
- 150 ml lauwarmes Wasser

1. Du mischst das Mehl, den Zucker und die Trockenbackhefe in einer verschließbaren Schüssel.
2. Danach gibst du das lauwarme Wasser hinzu.
3. Du verrührst die Zutaten mit einem **Holz**löffel zu einem glatten Teig.
4. Danach verschießt du die Schüssel mit dem Deckel.
5. Der Teigansatz muss nun 2 Tage bei Zimmertemperatur ruhen.
6. Ab und zu musst du den Teig umrühren.
7. Nach den 2 Tagen wird der Teigansatz im Kühlschrank aufbewahrt.
8. Nun ist dein Hermann fertig.

Jetzt wäre es so, als hättest du den Hermann geschenkt bekommen.

Das heißt, du musst deinen Hermann jetzt 10 Tage pflegen, damit du ihn zum Schluss backen kannst.

Auf der nächsten Seite findest du die einzelnen Tage aufgeführt. Hinter jedem Tag steht, was du zu tun hast.

Und jetzt erstmal viel Spaß mit deinem Gast:)

1. Tag: *Ruhen lassen*
2. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*
3. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*
4. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*



5. Tag: *Jetzt wird gefüttert- 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch. Alles wird gut miteinander vermischt.*

6. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*
7. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*
8. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*
9. Tag: *Umrühren (Holzlöffel)*



10. Tag: *Jetzt wird gefüttert- 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch. Alles wird gut miteinander vermischt.*

Jetzt kannst du deinen Hermann in vier gleiche Portionen verteilen. Eine Portion ist für dich. Die anderen kannst du jetzt verschenken.

Hier ist noch ein leckeres Rezept für deinen Herman-Kuchen:

Du benötigst dafür:

- *Deinen Hermannableger*
- *200 g Weizenmehl*
- *100 g Zucker*
- *100 ml Öl*
- *200 ml Milch*
- *3 Eier*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 Prise Salz*
- *2 TL Backpulver*
- *100 g Nüsse, gehackte Schokolade oder Rosinen*

Du gibst nach und nach alle Zutaten in Schüssel und verrührst sie. Danach füllst du den fertigen Hermann-Teig in eine Kuchenform. Dieser wird dann bei 160° Umluft für ca. 40 bis 45 Minuten gebacken.

Viel Spaß mit deinem Hermann und guten Appetit!!!

