

Dein Hermann -Aufzucht und Pflege

Dieser Kuchen ist nun für 10 Tage dein Hausgast bis er schließlich in 4 Teile geteilt wird. Davon kannst du eins zu einem köstlichen Kuchen oder Brot backen und 3 weiterverschenken. Vielleicht magst du auch einen behalten und nur 2 verschenken. Das bleibt dir überlassen. Wichtig ist nur, dass du ihn mit Liebe und Respekt behandelst. Dazu zählt auch, dass Hermann keinen Metall- Kontakt verträgt. Bewahre ihn deshalb nur in Glas oder Kunststoffschüsseln auf und verwende Kunststoff oder Holzlöffel zum umrühren. Wenn er sich wohlfühlt, du ihn gut pflegst und fütterst, blubbert er friedlich vor sich hin.

1.Tag: Ruhen lassen	6.Tag: Umrühren
2.Tag: Umrühren.	7.Tag: Umrühren
3.Tag: Umrühren	8.Tag: Umrühren
4.Tag: Umrühren	9.Tag: Umrühren
5.Tag: Füttern (100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch) und gut umrühren.	10.Tag: Füttern (100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch) und gut umrühren.



Anschließend wird der Hermann in 4 gleich große Portionen aufgeteilt. Eine Portion kannst du nun backen. 3 Portionen kannst du nach Belieben verschenken ;)

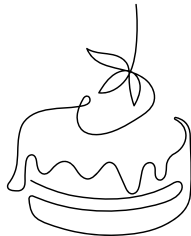
Standard- Rezept

1 Portion Hermann – Teig
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
200 ml Milch
100 ml Öl
3 Eier
Vanillezucker
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

Optional: 100 g geriebene Nüsse, Rosinen, Schokostreusel

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Nur Holz oder Kunststofflöffel verwenden! Öl und Milch abwechselnd mit dem Mehl hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver und den übrigen Zutaten vermischen und hinzufügen.

Bei 180* Grad (Umluft 160*) etwa 45-55 Minuten backen.



Dein Hermann -Aufzucht und Pflege

Dieser Kuchen ist nun für 10 Tage dein Hausgast bis er schließlich in 4 Teile geteilt wird. Davon kannst du eins zu einem köstlichen Kuchen oder Brot backen und 3 weiterverschenken. Vielleicht magst du auch einen behalten und nur 2 verschenken. Das bleibt dir überlassen. Wichtig ist nur, dass du ihn mit Liebe und Respekt behandelst. Dazu zählt auch, dass Hermann keinen Metall- Kontakt verträgt. Bewahre ihn deshalb nur in Glas oder Kunststoffschüsseln auf und verwende Kunststoff oder Holzlöffel zum umrühren. Wenn er sich wohlfühlt, du ihn gut pflegst und fütterst, blubbert er friedlich vor sich hin.

1.Tag: Ruhen lassen	6.Tag: Umrühren
2.Tag: Umrühren.	7.Tag: Umrühren
3.Tag: Umrühren	8.Tag: Umrühren
4.Tag: Umrühren	9.Tag: Umrühren
5.Tag: Füttern (100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch) und gut umrühren.	10.Tag: Füttern (100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch) und gut umrühren.



Anschließend wird der Hermann in 4 gleich große Portionen aufgeteilt. Eine Portion kannst du nun backen. 3 Portionen kannst du nach Belieben verschenken ;)

Standard- Rezept

1 Portion Hermann – Teig
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
200 ml Milch
100 ml Öl
3 Eier
Vanillezucker
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

Optional: 100 g geriebene Nüsse, Rosinen, Schokostreusel

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Nur Holz oder Kunststofflöffel verwenden! Öl und Milch abwechselnd mit dem Mehl hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver und den übrigen Zutaten vermischen und hinzufügen.

Bei 180* Grad (Umluft 160*) etwa 45-55 Minuten backen.

