

Pflegehinweise für den Hermann-Kuchen

Den Teig wird zwei Tage bei Zimmertemperatur stehen gelassen, jedoch ab und zu mit einem Holzlöffel umgerührt. Danach wird der Teig im Kühlschrank aufbewahrt. Jetzt beginnt die 10-tägige Weiterverarbeitung:

1. Tag: ruhen
2. Tag: umrühren
3. Tag: umrühren
4. Tag: umrühren
5. Tag: 1. Füttern: 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch hinzufügen und verrühren
6. Tag: umrühren
7. Tag: umrühren
8. Tag: umrühren
9. Tag: umrühren
10. Tag: 2. Füttern: 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch hinzufügen und verrühren

Der inzwischen dickflüssige Hermann-Teig wird in vier gleich große Portionen geteilt. Zwei Portionen werden mit den Pflegehinweisen verschenkt, so dass sich Hermann weiter vermehren kann. Eine Portion kann auf Vorrat eingefroren werden, und eine Portion wird zum Backen verwendet, so dass ein leckerer Kuchen entsteht: Zu dem Hermann-Teig werden folgende Zutaten hinzugefügt und gut vermengt:

- > 2 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Zucker
- Prise Salz
- 3 Eier
- 1/2 Tasse Öl
- 1 Tasse Milch

Der Teig wird in eine gefettete Kuchenform gefüllt und bei 180° C ca. 45-55 Minuten gebacken. Nun könnt ihr den Hermann-Kuchen genießen!

Hinweis // Der Teig sollte bei der Pflege vorsichtshalber nicht in Metalldosen aufbewahrt und am besten mit einem Holzlöffel gerührt werden – man liest immer wieder, dass der Teig mit dem Metall reagiert und unbrauchbar wird.