

Kuchen - Herrmann

1 Runde Backform 28 cm Ø

Hallo, ich bin Herrmann,
Dein neues Familienmitglied für fünf Tage.
Wenn Du mich gut behandelst, schenke ich Dir drei Herrmannskinder.
Wenn Du keinen Herrmann-Ansatz von einer guten Freundin bekommen hast,
kannst Du mich auch mit einer Tasse Sauerteig vom Bäcker oder
vom Herrmann-Brot ansetzen.
Bitte bewahre mich nur in einem Glas oder
in einer Plastikschißel mit Deckel auf!
Ich mag keine Kühlschränke.
In der Küche fühle ich mich am wohlsten!

1.Tag: Heute brauchst Du dich nicht um mich zu kümmern.

Wir müssen uns erst aneinander gewöhnen.

2.Tag: An diesem Tag hätte ich gerne etwas Bewegung.

Bitte rühre mich einmal um.

3.Tag: der Hunger zwickt mich. Bitte füttern:

eine Tasse Weizenmehl (125 g),

eine Tasse Zucker (200 g),

eine Tasse Milch (200 g).

Rühre mich danach um.

Danach sollst Du mich in eine größere Schüssel umfüllen.

4.Tag: Jetzt muss ich erst einmal verdauen, Bitte umrühren.

5.Tag: Füttere mich:

Eine Tasse Mehl, eine Tasse Zucker, eine Tasse Milch.

Jetzt umrühren. Nun darfst Du drei Herrmannskinder

(ein Herrmannskind = eine Tasse) von mir wegnehmen und verschenken.

Nach dieser schweren Geburt habe ich großen Hunger.

Füttere mich:

eine halbe Tasse Sonnenblumenöl, ein Teelöffel gemahlene Zimt,

eine Tasse Mehl, eine halbe Tasse Zucker,

ein Päckchen Vanillin-Zucker und drei Eier.

Wenn Du willst, kannst Du mich mit gemahlene Nüssen oder Mandeln,
klein geschnittenen Äpfeln oder Rosinen verwöhnen.

Jetzt umrühren.

Nun musst du die Backform mit Öl fetten und etwas Semmelbrösel hinein
streuen.

Ab sofort bin ich bereit,

im Backofen bei ca. 180°C etwa 50 bis 60 Minuten zu backen.