

# Herrmann

Herrmann ist ein Sauerteig, mit dem man sehr saftige Rührkuchen backen kann. Damit Herrmann gut gelingt und nicht eingeht, müssen einige Grundregeln beachtet werden: Herrmann verträgt kein Metall, es dürfen also nur hölzerne Löffel verwendet werden.

Da die wenigsten Leute im Kühlschrank wohnen, sollte dies Herrmann auch nicht zugemutet werden. Er fühlt sich bei normaler Zimmertemperatur am wohlsten und äußert dies, indem er mehr oder weniger stark vor sich hinblubbert.

Am 1. Tag möchte Herrmann in Ruhe gelassen werden, um sich an die neue Umgebung zu gewöhnen.

Am 2., 3. und 4. Tag möchte er einmal umgerührt werden.

Am 5. Tag hat Herrmann Hunger. Er möchte jeweils

1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Milch
1 Tasse	Mehl.

Während der Fütterung hat er es gern, wenn man ihn rührt, bis er wieder ganz glatt ist.

Am 6., 7., 8. und 9. Tag wirkt es sich positiv auf Herrmanns Verdauung aus, wenn man ihn wieder einmal täglich umrührt.

Der 10. Tag ist Herrmanns großer Tag. Zuerst wird er noch einmal gefüttert wie am 5. Tag. Anschließend wird er in 4 gleichgroße Portionen geteilt: 1 Portion behält man selbst, 2 Portionen werden an gute Freunde verschenkt, die auf gleiche Weise verfahren sollen, wie hier beschrieben. Die 4. Portion wird verbacken:

Zur 4. Portion gebe man noch

2 Tassen	Mehl
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Milch
½ Tasse	Öl
3	Eier
1 P.	Vanillezucker
½ P.	Backpulver
1 Pr.	Salz.

Ganz nach Geschmack verträgt Herrmann auch noch Zimt, Nüsse, Früchte, Rosinen, Kakao oder alles auf einmal.

Jedenfalls möchte er bei 190°C für 40-45 min in einer gefetteten und bebröselten Form gebacken werden.

Nach dem Abkühlen liebt Herrmann es, wenn man ihn mit Genuß vernascht.

Viel Spaß!