

Heute darfst du dein neues Familienmitglied Hermann begrüßen. Schütte den Teig in eine hohe Schüssel mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l. Bitte achte darauf, dass es keine Metallschüssel ist. Hermann kann Metall nicht leiden. Stelle Hermann in den Kühlschrank und lasse ihn am 1. Tag in Ruhe, damit er sich gut an die neue Umgebung bei dir gewöhnen kann.

**2. – 4. Tag:**

Damit der kleine Hermann schnell groß und stark wird muss er jeden Tag kräftig umgerührt werden.

5. Tag:

Füttere deinen Hermann mit 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch und rühre ihn dabei kräftig um.

6. – 9. Tag:

Ab jetzt muss Hermann jeden Tag kräftig umgerührt werden.

10. Tag:

Hermann hat wieder Hunger. Füttere ihn wieder mit 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zucker und 1 Tasse Milch. Heute darf auch endlich gebacken werden. Nimm 1 Tasse von Hermann für dich und 1 Tasse für eine Freundin/einen Freund ab. Damit dein Freund/deine Freundin Hermann auch so gut pflegt wie du, musst du ihnen diesen Brief mitgeben.

Mit der Tasse für dich kannst du einen weiteren Hermann züchten. Auch kann der Teigansatz ohne Probleme für 1 – 2 Monate eingefroren werden.

Die übrigen 2 Tassen Hermann kannst du in eine große Schüssel geben und mit folgende Zutaten vermischen:

- ✓ 2 Eier
- ✓ 2 Tassen Mehl
- ✓ 1 Tasse Zucker
- ✓ ½ Tasse Öl oder geschmolzene Butter
- ✓ 1 Päckchen Backpulver
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 1 Prise Salz



Zusammen mit weiteren Zutaten wie zum Beispiel Zimt, Nüsse, Früchte etc. wird daraus ein leckerer Kuchen. Rühre alles nacheinander unter, bis es gut vermischt ist. Fülle danach den Teig in eine gefettete Form und backe Hermann bei 180 Grad für ca. 45–60 Minuten.

Guten Appetit!

