

Hermann der Wanderteig



Vom Tag von Hermanns Einzug an dauert es genau 10 Tage bis er fertig zur Verarbeitung beziehungsweise zum Fortsetzen seiner Reise ist. So lange wird er dein Hausgast sein. Damit er wächst und gedeiht, musst du ihn regelmäßig pflegen und füttern. Bewahre Hermann am besten im Kühlschrank auf, damit er nicht verdirbt. Er verträgt übrigens keine Metallschüsseln oder -löffel, nutze daher nur Glas, Plastik oder Holz.

Tag 1: Ruhen lassen

Tag 2: 1x Umrühren

Tag 3: 1x Umrühren

Tag 4: 1x Umrühren

Tag 5: Füttern mit 100g Weizenmehl, 150g Zucker, 150ml Milch und anschließend

Tag 10: rühren bis er glatt ist.

Tag 6: 1x Umrühren

Tag 7: 1x Umrühren

Tag 8: 1x Umrühren

Tag 9: 1x Umrühren

Nach der zweiten Fütterung ist der Hermann auch fertig. Traditionell wird er nun entweder in drei oder vier gleichgroße Teile geteilt. Ein Teil wird verschenkt, damit auch der nächste Besitzer seinen Hermann pflegen und großziehen kann. Mit dem übrigen Teil kann man eines von vielen leckeren Rezepten backen.

Zum Beispiel: Gugelhupf

1 Portion Hermann-Teig

200g Mehl

100g Zucker

200mL Milch

100mL Öl

3 Eier

1Pk Vanillezucker

1 Prise Salz

2Tl Backpulver

optional:

100g geriebene oder gehackte Nüsse,

Mandeln, Rosinen oder Schokolade

bei 180°C (Umluft 160°C) etwa 45 bis 55 Minuten backen.

weitere tolle Rezepte:

