



Hermann Freundschaftskuchen

Wenn du einen Hermann-Starter bekommen hast

Es gibt etwas wunderbar Altmodisches an Hermann. Lange bevor Rezepte online geteilt wurden, wanderte Hermann von Küche zu Küche - in Schüsseln, Gläsern und zusammen mit handgeschriebenen Zetteln. Einen Hermann zu bekommen war eine kleine Geste der Freundschaft: ein Versprechen von Kaffee, Kuchen, Gespräch und Gemütlichkeit.

Manche Familien gründeten sogar kleine Hermann-Kreise. Eine Portion ging weiter zur Nachbarin, eine zur Freundin, eine blieb zu Hause. Jeder backte seinen Hermann ein bisschen anders - mit Apfel, Zimt, Rosinen, Nüssen oder Schokolade. So wurde aus einem einfachen Teig eine liebevolle Tradition, die von Küche zu Küche weiterlebt.

Wenn du einen Hermann bekommen hast

Stelle Hermann locker abgedeckt auf die Küchenarbeitsplatte. Er mag Zimmertemperatur, eine gemütliche Küche und ein tägliches Umrühren mit einem Holzlöffel. Kleine Bläschen und ein angenehm hefiger Duft sind ein gutes Zeichen - Hermann ist lebendig und arbeitet.

Der 10-Tage-Hermann-Plan

Tag 1: Hermann ruhen lassen.

Tag 2-4: Jeden Tag vorsichtig umrühren.

Tag 5: Füttern mit 125 g Mehl, 200 g Zucker und 240 ml Milch. Gut verrühren.

Tag 6-9: Jeden Tag vorsichtig umrühren.

Tag 10: Noch einmal füttern, in Portionen teilen und backen.

Traditioneller Hermann-Gugelhupf

Für einen Gugelhupf brauchst du:

- 1 Portion Hermann-Teig
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 240 ml Milch
- 120 ml neutrales Öl oder 115 g geschmolzene Butter
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Nach Wunsch: Zimt, Apfelstücke, Rosinen, Nüsse oder Schokostückchen.

Backanleitung



Eine Gugelhupfform mit 10-12 Cup Fassungsvermögen oder ca. 24-26 cm Durchmesser gut einfetten und leicht bemehlen. Den Teig einfüllen und bei 175 Grad Celsius Ober-/Unterhitze etwa 45-55 Minuten backen, bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt. Den Kuchen 10-15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig stürzen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit Kaffee oder Tee genießen.

Teile die Tradition

Nach der letzten Fütterung wird Hermann traditionell aufgeteilt: eine Portion zum Backen, eine Portion zum Weiterpflegen und weitere Portionen zum Verschenken. Gib deinen Freunden die Anleitung mit - und vielleicht entsteht daraus ein neuer kleiner Hermann-Kreis.