



Starte deinen eigenen Hermann-Kreis

Hermann von Grund auf ansetzen

Vielleicht hast du schon von Hermann gehört - dem süßen Freundschaftskuchen aus Deutschland, der liebevoll von Nachbar zu Nachbar weitergegeben wurde. Vielleicht möchtest du jetzt selbst einen Hermann ansetzen und eine kleine Backtradition mit Familie, Freunden oder Nachbarn beginnen.

Hermann braucht keine Eile. Er wächst langsam, blubbert leise vor sich hin und erinnert daran, dass die schönsten Küchentraditionen oft mit Geduld, einem Holzlöffel und ein bisschen Vorfreude beginnen.

Hermann von Grund auf ansetzen

In einer großen Schüssel verrühren:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 480 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe

Alles glatt rühren. Die Schüssel locker mit einem sauberen Tuch oder Deckel abdecken und bei Zimmertemperatur auf die Küchenarbeitsplatte stellen. Nicht fest verschließen, da Hermann während der Gärung Luft braucht.

Tägliche Pflege

Rühre Hermann einmal täglich mit einem Holzlöffel um. Nach und nach beginnt er zu arbeiten: Er kann kleine Bläschen bilden und leicht hefig riechen. Das ist normal und gehört zu seinem altmodischen Charme.

Nach 5 Tagen füttern

Am 5. Tag fütterst du Hermann mit:

- 125 g Mehl
- 200 g Zucker
- 240 ml Milch

Alles gut verrühren. Danach weitere 5 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen und täglich umrühren.

Nach 10 Tagen: teilen und backen

Am 10. Tag ist Hermann bereit. Füttere ihn noch einmal, teile ihn dann in Portionen und verwende eine Portion zum Backen. Eine Portion kannst du behalten, die übrigen können verschenkt werden.

Hermann-Gugelhupf backen



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

Optional: 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. Bei 175 Grad Celsius Ober-/Unterhitze ca. 45-55 Minuten backen, bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt. Kurz abkühlen lassen, stürzen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Starte deinen eigenen Hermann-Kreis

Lege eine kleine Anleitung zu jeder verschenken Portion und lade Freunde ein, Hermann weiterzugeben. So wird aus einem einfachen Starter eine schöne Tradition voller Gemütlichkeit, Kaffee, Kuchen und gemeinsamer Freude am Backen.