

Helle Mischbrotmischung HT #10471

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Damit Hermann gut gelingt und nicht eingeht, sind einige Grundregeln zu beachten.

Hermann verträgt kein Metall, es dürfen nur hölzerne Löffel benutzt werden.

Da die wenigsten Leute im Kühlschrank wohnen, sollte dies Hermann auch nicht zugemutet werden.

Er fühlt sich bei normaler Zimmertemperatur am wohlsten und äußert dies, indem er mehr oder weniger blubbert.

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

Am zweiten Tag sollte er einmal umgerührt werden, desgleichen am dritten, ebenso am vierten Tag.

Am fünften Tag hat Hermann Hunger. Er möchte je 1 Tasse Zucker, Milch und Mehl.

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

Am sechsten, siebten, achten und neunten Tag wirkt es sich positiv auf Hermanns Verdauung aus, wenn man ihn einmal täglich umrührt.

Der zehnte Tag ist Hermanns großer Tag.

Zuerst wird er noch einmal gefüttert wie am fünften Tag. Anschließend wird er in vier gleich große Portionen geteilt. Drei davon werden verschenkt. Damit sollte auf die gleiche Weise verfahren werden wie hier beschrieben.

Zur vierten Portion gebe man noch zwei Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch und 1/2 Tasse Öl, sowie 3 Eier und 1 Pack Vanillezucker und Backpulver und eine Prise Salz.

Ganz nach Geschmack verträgt Hermann auch etwas Zimt, Nüsse, Früchte, Rosinen und Kakao.

Jedenfalls möchte er noch ein letztes Mal durchgerührt werden und dann bei ca. 190° für 40-50 Minuten in einer gut gefetteten Form gebacken werden.

Nach dem abkühlen liebt es Hermann, wenn man ihn mit Genuss vernascht.