

Hermann - Aufzucht und Pflege in Kurzform

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Hermann

1/3 Teig
2 Eier
1 c Zucker
2 c Mehl
1/2 c Butter; geschmolzen
1/2 c Öl
1 pk Backpulver
1/4 c Brauner Zucker

* ALTERNATIVE 1

1 ts Zimt
1 c Nüsse; gehackt
1 c Rosinen

* ALTERNATIVE 2

1 c Kokos-Raspel
1 Tafel Zartbitterschokolade
-- gehackt
1 c Kandierte Früchte
-- Citronat, Orangeat,
-- Kirschen, Melonenstücke

Alle Zutaten werden gut durchgerührt (keinen Mixer verwenden!) und in eine Kasten-Form gefüllt.

Gebacken wird der Kuchen auf der unteren Schiene bei 180 oC ca. 45 - 60 Minuten. Nach der regulären Backzeit sticht man den Kuchen mit einem Holzspieß an. Kommt er feucht heraus, muss der Kuchen noch ein wenig weiterbacken. stellt man diesen Grundteig für weitere 2 Tage in den Kühlschrank. Dann gibt man 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Mehl zu und stellt den Teig für weitere :6 Tage in den Kühlschrank. Am insgesamt 10. Tag ist der Grundteig fertig. Diese Menge wird jetzt in 3 Teile geteilt.

Mit einem der Drittel verfährt man folgendermaßen:

Dem Teig Drittel fügt man 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und 1/2 Tasse Zucker zu. Diese Mischung gibt man in einer großen Schüssel (wegen der Ausdehnung) in den Kühlschrank (täglich 1x umrühren!). Am 5. Tag gibt man wieder 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und 1/2 Tasse Zucker zu. Am 10. Tag teilt man diesen Teig wieder in 3 Teile. Einer wird zum Hermannkuchen verarbeitet, einer

dient dem nächsten Ansatz und einen Teil kann man mit der Anleitung verschenken.

Hermann

Dies alles wird gut durchgerührt (keinen Mixer verwenden!) und in eine Kasten-Form gefüllt. Gebacken wird der Kuchen auf der unteren Schiene bei 180 Grad 45-60 Minuten.

* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen

Erfasser: Michel

Datum: 03.05.1993

Stichworte: ZER, Kuchen