

Dein Hermann

Aufzucht und Pflege



Hast du Hermann geschenkt bekommen, so ist er für mindestens 10 Tage dein Hausgast. Damit er wächst und gedeiht, musst du ihn regelmäßig pflegen und füttern. Bewahre Hermann am besten im Kühlschrank auf, damit er nicht verdirbt. Wenn er sich wohl fühlt, äußert er dies, indem er mehr oder weniger vor sich hin blubbert.

- | | |
|--|---|
| 1. Tag: Ruhen lassen | 6. Tag: Umrühren |
| 2. Tag: Umrühren | 7. Tag: Umrühren |
| 3. Tag: Umrühren | 8. Tag: Umrühren |
| 4. Tag: Umrühren | 9. Tag: Umrühren |
| 5. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch zugeben und gut verrühren | 10. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch zugeben und gut verrühren |

Danach wird Hermann in vier gleiche Portionen aufgeteilt. Eine Portion zum selber Backen und eine zur weiteren Pflege. Zwei Portionen kannst du mit Pflegeanleitung weiter verschenken.

Rezept für Hermann-Kuchen

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Portion Hermann-Teig | optional: 100 g geriebene oder gehackte Nüsse, Mandeln, Rosinen oder Schokostreusel |
| 200 g Weizenmehl | |
| 100 g Zucker | |
| 200 ml Milch | |
| 100 ml Öl | |
| 3 Eier | bei 180° (Umluft 160°) etwa 40 bis 45 Minuten backen |
| 1 Pck. Vanillezucker | |
| 1 Prise Salz | |
| 2 TL Backpulver | |

smarticular.net/hermann

Dein Hermann

Aufzucht und Pflege



Hast du Hermann geschenkt bekommen, so ist er für mindestens 10 Tage dein Hausgast. Damit er wächst und gedeiht, musst du ihn regelmäßig pflegen und füttern. Bewahre Hermann am besten im Kühlschrank auf, damit er nicht verdirbt. Wenn er sich wohl fühlt, äußert er dies, indem er mehr oder weniger vor sich hin blubbert.

- | | |
|--|---|
| 1. Tag: Ruhen lassen | 6. Tag: Umrühren |
| 2. Tag: Umrühren | 7. Tag: Umrühren |
| 3. Tag: Umrühren | 8. Tag: Umrühren |
| 4. Tag: Umrühren | 9. Tag: Umrühren |
| 5. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch zugeben und gut verrühren | 10. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch zugeben und gut verrühren |

Danach wird Hermann in vier gleiche Portionen aufgeteilt. Eine Portion zum selber Backen und eine zur weiteren Pflege. Zwei Portionen kannst du mit Pflegeanleitung weiter verschenken.

Rezept für Hermann-Kuchen

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Portion Hermann-Teig | optional: 100 g geriebene oder gehackte Nüsse, Mandeln, Rosinen oder Schokostreusel |
| 200 g Weizenmehl | |
| 100 g Zucker | |
| 200 ml Milch | |
| 100 ml Öl | |
| 3 Eier | bei 180° (Umluft 160°) etwa 40 bis 45 Minuten backen |
| 1 Pck. Vanillezucker | |
| 1 Prise Salz | |
| 2 TL Backpulver | |

smarticular.net/hermann