

Heute bekommst du deinen Hermann-Teig!

Hermann fühlt sich in einem großen, verschließbaren Gefäß (ca. 1,5 l) im Kühlschrank am wohlsten.



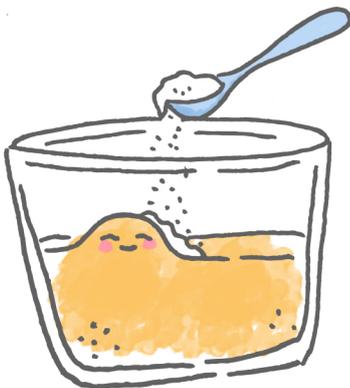
Am 1. Tag hat Hermann großen Hunger. Füttere ihn mit 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch und rühre ihn gut um.



Vom 2. bis 4. Tag bitte einmal täglich umrühren.



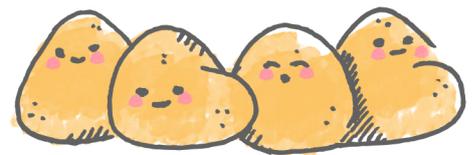
Am 5. Tag musst du Hermann wieder füttern: Gib wieder 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch zum Teig und rühre ihn gut um.



Vom 6. bis 9. Tag bitte wieder kräftig durchrühren.



Am 10. Tag ist Backtag: Teile den Teig in 4 Portionen. 1 Portion ist die Basis für ein Brot oder einen Kuchen, die übrigen Portionen kannst du verschenken.



Rezepte, Tipps und Tricks rund um den Hermann-Teig findest du auf [LECKER.de/hermann](https://www.lecker.de/hermann)