

Kagen Herman

Herman er en venskabskage.

Han er en naturligt gærende kage og derfor er det vigtigt at Herman IKKE står i køleskabet.

Han skal stå ude på bordet uden låg på, han skal stå i lyset, og når du rører i ham, skal du huske at skrabe kanterne.

Advarsel: Hvis Herman ikke bobler, er han død!

Dag 1 Du får Herman

Dag 2 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 3 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 4 Herman er sulten. Giv ham:

- 2 dl mælk
- 2 dl hvedemel
- 2,5 dl sukker

Dag 5 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 6 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 7 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 8 Rør i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 9 Herman er sulten igen. Giv ham det samme som på dag 4

- Del ham herefter i 5 lige store dele og giv ham til 4 af dine venner

Dag 10 Herman er sulten igen. Giv ham

- 1,5 dl olie
- 2,5 dl sukker
- 3 æg

Olie, sukker og æg piskes først sammen og tilsættes herefter sammen med:

- 3,5 dl hvedemel
- 2 tsk. Bagepulver
- 1 tsk. Salt
- 100 g nødder
- 100 g chokolade
- 2 revne æbler
- 2 tsk. Kanel

Rør alt sammen og hæld Herman i en stor rund form, ca. 26-28 cm i diameter.

Stil ham på nederste rille i ovnen og bag ham 35-45 min ved 175 grader.

Pas godt på Herman – God fornøjelse...!

Opskriften kan hentes på www.birkealleen.dk/sjov/herman/