

Venne-kagen Herman

Herman er en skøn og sjov venskabskage. Herman er en kage der er gærende naturligt på køkkenbordet. Og det er derfor VIGTIGT at Herman ikke kommer i køleskabet. Han skal stå på dit køkkenbord uden låg under hele gærringen. Han må ikke stå mørkt men i lyset og det er vigtig af du rørre i ham og får skrabet kanterne rene.

Hvis Herman ikke boler, er han død !

Sådan holder du liv i Herman....

Dag 1 Dette er dagen du får Herman

Dag 2 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 3 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 4 Nu er Herman sulten og du skal derfor give ham

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

Dag 5 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 6 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 7 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 8 Rør rundt i Herman 2-3 gange om dagen

Dag 9 Så er Herman altså sulten igen og du skal give ham det

samme som du gav ham på dag 4. Del ham så i 5 lige store dele og giv ham til 4 af dine venner

Dag 10 Herman er nu sulten igen og du skal give ham

- 1,5 dl Olie
- 2,5 dl sukker
- 3 æg

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

- 2 tsk bagepulver
- 3,5 dl hvedemel
- 1 tsk salt
- 100 g nødder
- 100 g chokolade
- 2 revne æbler
- 2 stk kanel

Rør nu alt det hele sammen og hæld så Herman i en rund form med en diameter på (ca cm)

Stil ham på nederste rille i ovnen og bag ham i 35-45 min ved 175 grader (almindelig ovn)

Pas nu godt på herman og rigtig god fornøjelse

Denne opskrift kan downloades på

<http://www.næstholdt.dk/index.php/19-kage/160-herman-vennekagen-alle-elsker>