

## **Herman verzorgen:**

Je moet Herman als volgt verzorgen... Zet hem als je hem krijgt niet in de koelkast, maar zet hem op kamertemperatuur. Dek hem nooit af met een deksel, maar met een schone theedoek. Zo zorg je ervoor dat hij kan ademen. Herman zal groeien, dus doe hem in een ruime schaal.

Dag 1: Vandaag heb je Herman gekregen, laat hem aan je huis wennen en doe niets met hem.

Dag 2 en 3: Roer Herman een paar keer per dag goed door met een houten lepel. (Geen metaal!)

Dag 4: Herman heeft honger. Geef hem daarom 250 ml melk, 125 gram bloem en 200 gram suiker.

Dag 5, 6, 7 en 8: Roer Herman een paar keer goed door.

Dag 9: Herman heeft weer honger, geef hem vandaag 250 ml melk, 125 gram bloem en 150 gram suiker. Verdeel hem dan in vier gelijke porties. Een portie mag je zelf houden en de andere drie kan je weggeven (of zelf meebakken of een nieuwe Herman mee starten).

## **Om Herman af te bakken:**

Dag 10: Je geeft Herman voor de laatste keer eten. Vul daarom het deel wat je zelf hebt gehouden aan met 15 ml olie, 3 eieren, 250 gram bloem, 90 gram suiker, 2 theelepels bakpoeder, 2 theelepels kaneel, 200 gram gewelde rozijnen, 100 gram (gehakte) walnoten of hazelnoten (en optioneel nog stukjes chocolade) en twee appels in kleine blokjes. Verwarm de oven voor op 150 graden.

Meng Herman door elkaar, giet hem in een ingevet cakeblik (of tulbandvorm) en bak hem voor tenminste 1,5 uur af op 150 graden.