

Hermine – die Sauerteig-Variante des Hermann-Rezeptes aus den 80er-Jahren

Starter ansetzen:

100 g Weizenmehl

100 g Milch

60 g Buttermilch

40 g Zucker

20 g Lievito Madre Weizensauerteig

Alles zusammen verrühren in einem hohen, leicht abgedeckten Gefäß (ca. 1.2 Liter-Glas, Tupperware o.ä. KEIN Metall verwenden). 1-2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Der Teig beginnt zu blubbern und säuerlich zu riechen. Dann geht er ab in den Kühlschrank. Jeden Tag mit einem Holz- oder Plastiklöffel umrühren.

Am 5. Tag füttern mit:

100 g Mehl

100 g Zucker

180 g Milch

Jeden Tag umrühren.

Am 10. Tag wieder füttern wie am 5. Tag.

Jetzt wird Hermine verbacken:

Dazu den Sauerteig in 4 Teile à ca 200g teilen. 1 Teil für Dich zum Weiterfüttern nach 5 Tagen, 1 Teil zum Verschenken an eine Freundin* oder zum Tiefkühlen**, 2 Teile für den Kuchen.

Am Backtag: 400g Hermine, 2 Eier, 200 g Mehl, 150 g Zucker, 75 g Öl, 85 g gemahlene Mandeln, 2 Teel. Backpulver, ½ Teel. Zimt: Alles gut vermischen und in eine mit Backpapier*** ausgelegte Kastenform (ca 26 cm) füllen.

Vor dem Backen kommt oben auf eine Mischung aus: 60 g geschmolzene Butter, 75 g brauner Zucker (weisser tut's auch!), 1 Essl. Zimt. Mit einer Gabel die Mischung leicht unterrühren.

Bei 180 Grad ca 50-60 Minuten backen.

*Rezept mitliefern!

**Kann nach dem Auftauen zum Verbacken oder als Starter genutzt werden.

*** Unbedingt Backpapier verwenden oder eine NICHT ausziehbare Kastenform. Das Butter/Zucker/Zimt-Topping tropft sonst während des Backens aus der Form.

TIPP2 : Sollte der Sauerteig nach einigen Wochen schwächeln, das heisst nicht mehr viel Trieb entwickeln, kann man ihn beim Füttern mit etwas zusätzlicher Buttermilch und 1 Teel. Lievito Madre auffrischen.