

Kinderplein

Het leukste plein voor kids!

Herman - de vriendschapscake

Herman is een cake die je in 10 dagen bakt. Op dag 1 wordt Herman geboren door een aantal basisingrediënten met elkaar te vermengen. Daarna moet je tien dagen lang goed voor je creatie zorgen. Dit doe je door hem af en toe goed door te roeren en te voeden met nieuwe ingrediënten. Op dag 9 is Herman 'volwassen' en verdeel je het beslag. Een deel van Herman wordt daarna door jou gebakken tot cake en de andere delen worden weggegeven aan vrienden zodat zij ook een cake kunnen bakken.

Dit heb je nodig:

- 200 milliliter melk op kamertemperatuur
- 5 gram droge gist
- 200 gram suiker
- 125 gram bloem

Zo maak je de basis:

Roer alle ingrediënten door elkaar en laat Herman daarna rusten.

Dag 1-3

Zzzzzzz

Roer Herman twee keer per dag goed door met een houten pollepel. Dek Herman daarna toe met een schone theedoek en laat 'm slapen (rusten) op een warme plek.

Dag 4

Herman heeft honger

Herman heeft honger en wil graag eten. Voed hem het volgende:

- 150 gram suiker
- 125 gram bloem
- 250 milliliter melk op kamertemperatuur

Roer de ingrediënten goed door met een houten pollepel. Dek Herman daarna weer toe met een schone theedoek en zet hem op een warme plaats weg.

Dag 5-8

Nog meer Zzzzzzz

Herman zit nog goed vol van zijn voeding van dag 4. Hij hoeft alleen maar een beetje aandacht. Roer hem 2 keer per dag door met een houten pollepel en laat hem daarna weer rusten op een warme plek onder een schone theedoek.

Dag 9

Herman lust weer wat

Herman heeft het eten inmiddels verteerd en lust wel weer wat.

Voed hem het volgende:

- 125 gram suiker
- 200 gram bloem
- 250 milliliter melk op kamertemperatuur

Roer dit goed door met een houten pollepel. Daarna wordt het tijd om Herman te verdelen. Deel het beslag op in 5 gelijke porties. Een van die vijf porties houd je zelf, de rest geef je weg aan vrienden, familie of burens. Geef hen een kopie van dit recept en vertel ze dat ze bij stap 1 kunnen beginnen.

Tip: Hebben jouw vrienden geen zin om Herman tien dagen te verzorgen? Laat ze dan bij dag 10 beginnen zodat ze de cake ook meteen kunnen bakken. Op deze manier zitten ze zelf ook niet met 4 porties die ze aan anderen moeten geven.

Dag 10

Herman lust weer wat

Herman is klaar om gebakken te worden! Maar voordat hij de oven ingaat, krijgt hij eerst nog een laatste maaltje. En dit is een feestmaal! Hiervoor mag Herman het volgende eten:

- 200 gram rozijnen
- gehakte noten naar smaak, optioneel
- 8 partjes gedroogde appel
- 3 eieren
- 175 gram suiker
- 250 gram bloem
- 2 theelepels kaneel
- 100 milliliter olie
- zakje bakpoeder

Zo maak je herman:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Vet een cakeblik in en bestrooi het met bloem
3. Meng in een kom de eieren en suiker en voeg daarna de bloem, kaneel en olie toe.
4. Roer het opnieuw goed door. Daarna kun je ook de appel, rozijnen en bakpoeder door het beslag roeren. Mix dit tot het een luchtig geheel is.
5. Voeg daarna Herman bij het beslag en roer tot het een geheel is.
6. Schep het mengsel in de cakevorm en zet het daarna voor 90 minuten in de oven.
7. Geniet van Herman!
8. Deel je jouw creatie ook met een foto op social media? #ikdeelhermanuit