

Der Merianin-Kuchen

Unsere Schirmherrin Maria Sibylla Merian (1647-1717) verdient es, mit allen Sinnen erlebt zu werden. In dem auf ihrer großen Surinamreise entstandenen Meisterwerk über surinamische Insekten erklärt sie ihrem zeitgenössischen Publikum, wie die damals neuartige Frucht "Ananas" schmeckt.

„Der Geschmack dieser Frucht ist, als ob man Trauben, Aprikosen, Johannisbeeren, Äpfel und Birnen miteinander vermengt hätte, die man alle gleichzeitig darin schmeckt. Ihr Geschmack ist lieblich und stark. Wenn man sie aufschneidet, so riecht das ganze Zimmer danach.“

Zutaten für den Hefeteig

30 g Hefe für den Vorteig
500 g Mehl
250 ml Milch
60 g Zucker
90 g Butter/Margarine
2 Eier
Vanille, eine Prise Salz
(eventuell mit etwas Lebkuchengewürz
und pulverisierten Orangenschalen verfeinern)

Belag

klein geschnittene Früchte von allen fünf genannten Obstsorten
(Trauben, Aprikosen, rote Johannisbeeren, (Back-)Äpfel, Birnen),
mit etwas Gelierzucker bestreut

Streusel

150 g Mehl
150 g Zucker
100 g Butter
Vanille, eine Prise Salz
(nach Belieben mit Mandelblättchen mischen)

Garnierung

eventuell Ananasstückchen
(vorher wegen Haltbarkeit kurz mit Gelierzucker erhitzen)

Zubereitung

Hefeteig zubereiten, mit Früchten belegen.
Gleichmäßig mit Streuseln bestreuen.
Backzeit 35-45 Minuten bei 190° C.
Zum Schluss nach Belieben mit Ananasstückchen garnieren.

Die kulinarische Kreation ließ sich Margot Lölhöfel einfallen. Delizios!

(Einfache Variante: Einen Obstboden mit den oben genannten Obstsorten frisch belegen.)