



STYLING: USCHI STÄHLI; HAIR & MAKE-UP: EVA DE VREE

Wettbewerbsgewinner Christoph Ackermann (24)

«Weil ich leidenschaftlich gerne koche, verwende ich nur Produkte, die mit Leidenschaft produziert werden.»

Zur Person

Dem Informatiker Christoph Ackermann aus Kirchlindach BE wurde die Begeisterung für Bio in die Wiege gelegt – schon seine Eltern kauften beim Bio-Bauer ein. Ackermann wohnt auf dem Land und kocht am liebsten mit Bio-Produkten oder Gemüse aus dem eigenen Garten.

Nicht mehr anmelden!

Es wollten so viele Bio-Begeisterte ein Fotoshooting gewinnen, dass wir gar nicht alle berücksichtigen konnten.

Käse-Speck-Kuchen mit Trauben

Hauptgericht für 4 Personen
Für 1 rundes Blech à 26 Ø

- 1 achteckig ausgewallter Kuchenteig à 270 g
- 60 g Kräuterspeck
- 60 g weisse Trauben
- 300 g Crème fraîche
- 2 Eier
- 120 g milder Appenzeller Käse
- Salz, Pfeffer, Muskat*

1. Teig samt Backpapier auf das Blech legen. Mit einer Gabel den Teigboden einstechen. Rand hochziehen und überschüssigen Teig einschlagen. Speck in Streifen schneiden. Trauben halbieren, Kerne entfernen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Crème fraîche mit Eiern verrühren. Käse an der Röstiraffel dazureiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse auf den Teigboden verteilen. Trauben und Speck ebenfalls darauf verteilen. In der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen. Käsekuchen herausnehmen und kurz ruhen lassen.

TIPP Mit Blattsalat servieren.

**Zubereitung ca. 20 Minuten
+ ca. 30 Minuten backen**

Pro Person ca. 21 g Eiweiss, 63 g Fett,
33 g Kohlenhydrate, 3300 kJ/790 kcal



Appenzeller Käse classic, Bio
Fr. 2.05/100 g



Schweizer Eier aus Freilandhaltung, Bio
4 Stück à 63 g+, Fr. 3.20



Kuchenteig, Bio
270 g, Fr. 2.10

* Ausser Muskat sind alle Zutaten in Bio-Qualität erhältlich.