



Zutaten:

Für den Boden:

65 g Margarine oder Öl

125 g Zucker

6 Eigelb

125 g Mandelblättchen

125 g gehackte Mandeln

125 g Schokoraspeln

1 ½ Teelöffel Backpulver

2 Teelöffel Honiglikör

eventuell 1–2 Teelöffel Mehl

Für die Füllung:

1 kl. Glas Preiselbeeren

750 ml Sahne

Eierlikör

Zubereitung:

Margarine oder Öl mit dem Zucker und den Eigelb gut verrühren. Die restlichen Zutaten vermischen und unter die Eimasse geben. Den Eischnee schlagen und ebenfalls unterheben.

In einer gefetteten Springform 30 Minuten bei 180° C backen.

Den Boden teilen, die untere Hälfte mit den Preiselbeeren bestreichen. Die Sahne schlagen, davon etwas auf den Preiselbeeren gleichmäßig verteilen. Den zweiten Boden auflegen und mit Sahne bestreichen.

Aus der restlichen Sahne Tupfen am Rand des Deckels spritzen. Die Mitte mit Eierlikör begießen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Langsam traut sich der Frühling hervor. Wir und auch unsere Tiere können es kaum erwarten, bis alles wieder so richtig schön grün ist. Nach dem Winter haben die Hühnerweiden meist arg gelitten. Viel Regen, Schnee und wenig Sonne haben dafür gesorgt, dass die Ausläufe matschig und kahl geworden sind.

Unser sandiger Boden lässt das Regenwasser gut durchsickern. Das ist einerseits ein Vorteil: Unser Acker ist nach starken Regenfällen schnell wieder befahrbar gegenüber schwereren Böden. Auf der anderen Seite hat unser sandiger Boden kein hohes Wasserhaltevermögen, sodass eine längere Trockenheit sich auf die Wasserversorgung schnell negativ auswirkt. Sand besteht aus den größten Steinpartikeln unter den Bodenarten, sodass auch die Porenzwischenräume besonders groß sind. Weitere Bodenarten sind z. B. Schluff und Ton. Ton hat die kleinsten Bestandteile, was bei Regen schnell zu Staunässe führt.



„Staunen, das ist
der Same des Wissens.“
Francis Bacon

Jetzt frisch

Ostereier unserer Hennen in allen Größen



Dieser Boden speichert jedoch das Wasser und auch Nährstoffe sehr gut. Geht man im tonigen Boden spazieren, klebt er an den Schuhen fest. Unseren Sand dagegen kann man schnell wieder problemlos abschütteln oder abbürsten. Wenn wir mit dem Trecker unseren trockenen Boden bearbeiten, gibt es immer dicke Staubwolken. Das kann man gut erkennen bei dem Bild vom Roden der Kartoffeln im letzten Jahr. Nach der Arbeit auf dem Acker kommen wir immer ordentlich schmutzig auf den Hof zurück.

Unseren Legehennen geht es im Freiland mit dem sandigen Boden sehr gut. Nach ein paar trockenen und sonnigen Tagen ist der Auslauf wieder abgetrocknet und lädt zum Sandbaden ein.

Viele Geflügelhalter müssen seit Wochen durch die Vogelgrippe ihre Tiere im Stall lassen. Für uns bestand zu keinem Zeitpunkt eine Stallpflicht, da wir nicht in dem in unserem Landkreis verhängten Risikogebiet liegen. Natürlich freut es uns, dass unsere Legehennen immer ins Freiland durften, aber es gab Momente, da wurde uns doch etwas mulmig. Vielleicht sollten die Hühner doch mal drin bleiben? Nicht jeder Wildvogel hält sich

TIPP Probieren Sie auf einem Frühlingsausflug unsere lecker hofgemachten Kuchen und Torten!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

an das ausgewiesene Risikogebiet. Aber wir hatten nicht die Möglichkeit, dies selbst zu entscheiden. Hätten wir unsere Hühner im Stall gelassen, hätten wir das Freiland-Prädikat verloren.

Unsere Bio-Hühner haben eine schöne Wintergarten-Verlängerung bekommen. Geschützt von einem Windschutznetz, können sie nun durch den Anbau ins Freiland gelangen.

Seit Februar tragen wir nun das Prädikat „Kulinarischer Bauernhof“. Damit machen wir deutlich, bei uns wird selbst gekocht und gebacken – mit den Produkten aus direkter landwirtschaftlicher Erzeugung. Dabei entsteht nicht immer eine uniforme Konditorqualität, aber echter Geschmack. Eben nicht nur haus- sondern auch hofgemacht!

Wir laden Sie herzlich ein, den Genuss aus unserer Hofküche kennenzulernen! Auch unsere Hennen freuen sich über Ihren Besuch bei Regen oder Sonnenschein.

Ihre Familie Vofß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg