



Zutaten:

100 g weiche Butter
175 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1,25 kg Magerquark
400 g Schlagsahne
6 Eier (Größe M)
300 ml Milch
100 g Speisestärke
75 g gehackte Mandeln
500 g Heidelbeeren
200 g Heidelbeer-Konfitüre
Fett für die Form

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Quark, Sahne und Eier zufügen und gut unterrühren. Milch und Stärke glattrühren, zufügen und unterrühren. Mandeln einrühren. Masse in eine gut gefettete Auflaufform (23,5 x 31 cm, 5 cm hoch) geben. Glattstreichen.

Form auf die Fettpfanne des Backofens stellen und die Fettpfanne mit heißem Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) 60–70 Minuten backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Konfitüre glattrühren. Heidelbeeren gut unter die Konfitüre mischen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. In Stücke schneiden und auf Tellern anrichten.



„Lässt dein Tun
deine Liebe wachsen,
so bist du auf dem richtigen Weg.“
Gerhard Rothhaupt

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Im August ist die Getreideernte in vollem Gange. Während sich Kartoffeln und Zuckerrüben jetzt über Regen freuen, brauchen wir dagegen regenfreie Tage, um das Getreide ernten zu können. Im Idealfall wird das Getreide mit 14,5% Feuchtigkeit gedroschen. Dies ist der Restwassergehalt, der noch im Korn vorhanden ist. Zu früh morgens kann mit der Ernte nicht begonnen werden, dann hängen noch die Tautropfen in den Ähren. Abends kann es dafür relativ lange gehen.

Auf unserem Betrieb in Watzum ernten wir auf guten Feldern bis zu 10.000 kg Weizen von einem Hektar. An diesen Ertrag kommen wir mit unserem Bio-Getreide auf den sandigen Böden unseres Stammbetriebes in der Heide nicht heran. Sandige Böden können das Regenwasser deutlich schlechter speichern, sodass den Pflanzen im Frühjahr weniger davon zur Verfügung steht. Hier erreichen wir nur einen Ertrag von 3.000–4.000 kg je Hektar.

Jetzt frisch

Heidelbeeren aus der Lüneburger Heide



Kann aufgrund der Witterung das Getreide nicht trocken geerntet werden, muss es später noch von uns nachgetrocknet werden. Ab 17–18% Feuchtigkeit kann mit der Ernte begonnen werden. Dabei darf man allerdings nicht vergessen, dass die Trocknung des Getreides zusätzliche Kosten verursacht. Das versuchen wir zu vermeiden. Am liebsten ist es uns, wenn das Getreide ganz natürlich auf den Feldern von der Sonne getrocknet wird.

Die Qualität des Getreides ist für einen Laien anhand des Kornes nur schwer zu erkennen. Parameter wie der Proteingehalt geben Auskunft darüber, ob sich das Getreide für das Brotbacken eignet. Brot-Weizen braucht mindestens einen Proteingehalt von 12%, damit er als solcher vermarktet werden kann. Erreicht das Getreide diese Qualitätskriterien nicht, kommt es als Tierfutter zum Einsatz. Ob das Qualitätsziel erreicht werden kann, ist allerdings von vielen Parametern abhängig. Neben der Sortenwahl haben auch der Standort, die Witterung und die Düngung Auswirkungen auf die Getreidequalität.

TIPP *Fahren Sie doch mal eine Runde auf unserem Mähdrescher mit!*

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Auf unserem Betrieb in Watzum ist jetzt Hochsaison. Dagegen bringt uns die Getreideernte in Inzmühlen nicht so sehr ins Schwitzen. Hier haben wir den großen Erntestress schon mit dem Spargel hinter uns gelassen, der Getreideanbau spielt hier nur die zweite Geige.

Nach der Erntezeit können wir die Stoppelfelder bei einem Ausritt genießen. Unsere Pferde teilen unsere Leidenschaft, auf den abgeernteten Feldern zu galoppieren. So lieben wir das Landleben!

Hierbei darf natürlich nicht vergessen werden, dass die Arbeit in und um den Hühnerstall herum auch während der Erntezeit weitergeht. Im Idealfall merken unsere Hühner nicht einmal, dass wir mit der Ernte beschäftigt sind.

Besuchen Sie uns gern in der schönsten Zeit des Heide-Jahres mal auf eine Heidelbeertorte in unserem Kaffeegarten in Inzmühlen!

Ihre Familie Vofß

