



Zutaten:

80 g Mehl
150 ml Milch
2 Eier
1 EL Zucker
Salz
200 g Zwetschgen
1–2 EL Öl
150 g Magerquark
50 ml Milch
30 g Zucker
30 g Zucker und
½ TL Zimtpulver
zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Pfannkuchen Mehl und Milch in einer Schüssel glatt-rühren. Die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz unterrühren.

Für die Stippmilch den Quark mit der Milch und dem Zucker verrühren.

Die Zwetschgen für die Pfannkuchen waschen, vierteln und entsteinen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und eine Schöpfkelle voll Teig darin verteilen. Den Teig mit der Hälfte der Zwetschgen belegen und noch etwas Teig darüberlaufen lassen, sodass nun etwa die Hälfte des Teigs aufgebraucht ist. Den Pfannkuchen so lange backen, bis er sich vom Boden löst, dann vorsichtig wenden und in ca. 3–4 Min. fertig backen.

Zucker und Zimt zum Bestreuen miteinander mischen. Den Pfannkuchen mit den Zwetschgen nach oben auf einen Teller legen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Stippmilch dazu servieren. Noch einen zweiten Pfannkuchen auf diese Art backen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Heide steht nun im schönsten lila Gewand und verzaubert ihre Besucher. Wir wissen, nach vier Wochen wird dieser Zauber vorbei sein, deshalb genießen wir diese Zeit in vollen Zügen. Wir lieben auch den Altweibersommer, den Spätsommer und freuen uns schon jetzt auf den Herbst. Diese Hitze, wie wir sie sowohl in diesem Jahr als auch im letzten Jahr hatten, bringt unsere Tiere, unsere Flächen und uns selbst an die Grenzen. Nach dem letzten Jahr hofften wir noch, dass es ein Ausnahmejahr war. Während dieses Jahres macht sich die Vorahnung breit, dass diese Veränderungen nun zur Regel werden könnten. Das bedeutet für uns, dass vieles, was über viele Jahre hinweg galt, die Gültigkeit verloren hat und wir neu lernen müssen mit der Situation umzugehen.

Unsere Hennen legen im Sommer stets etwas kleinere Eier, da ihnen, genauso wie uns allen die Wärme zu schaffen macht. Finden Sie also



„Wenn der Wind der Veränderung weht,
bauen die einen Mauern
und die anderen Windmühlen.“
Chinesisches Sprichwort

Jetzt frisch

köstliche Zwetschgen und Mirabellen



während der Sommermonate von uns in den Regalen der Supermärkte M-Eier statt L-Eier, ist dies der Wärme geschuldet. Das ist Natur und erfordert von uns allen Flexibilität.

Da in den Sommermonaten gleichzeitig die Nachfrage nach Eiern stets etwas geringer ist als im übrigen Jahresverlauf, stallen wir während dieser Monate stets 1–2 Abteile um. Dies bedeutet, dass die Althennen geschlachtet werden und wir junge Hennen bekommen. Diese legen zu Beginn sehr kleine Eier der Größe S, nach einiger Zeit werden die Eier größer und gehören zur Gewichtskategorie M, bevor die meisten Hennen dann große Eier legen und ihre angestrebte Eiggröße erreicht haben. Aus diesem Grund bieten wir während der Sommermonate auch immer S-Eier im Henkelkorb an. Während die Junghennen nun mit dem Legen starten, muss sich in ihrem Körper einiges erst mal einspielen. Gerade bei jungen Hennen kann es vorkommen, dass in einem Ei entweder kein Dotter oder zwei Dotter zu finden sind. Dies kommt zustande, indem sich zwei Dotter gleichzeitig vom Eierstock lösen oder ein Eisprung nur scheinbar

TIPP Reservieren Sie schon jetzt für das **Samstags-Frühstücks-Büfett!**

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

stattfindet. Die anschließende Passage durch den Eileiter dauert etwa 24 Stunden. Hier wird der Dotter (oder was der Eileiter dafür hält) vom Eiklar und schließlich von der Kalkschale umhüllt. So legen die Hennen recht kontinuierlich täglich ein Ei. Genießbar sind natürlich auch die unnormalen Eier – obwohl einem bei einem Ei ohne Dotter natürlich etwas fehlt...

Für unsere selbstgemachten Kuchen und Torten verwenden wir natürlich ausschließlich unsere eigenen Eier. Und das schmeckt man. Genießen Sie den Spätsommer bei uns im Kaffeegarten. Oder wie wär's mit unserem reichhaltigen Frühstück mit vielen selbstgemachten Zutaten? Und damit der Besuch für unsere großen und kleinen Besucher spannend bleibt, denken wir uns immer wieder etwas Neues aus, was es zu entdecken und zu lernen gibt.

Ab Oktober bieten wir am Samstag ein Frühstücks-Büfett an. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Anmeldung und sind gespannt, wie es ankommt!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum