



Zutaten:

Für den Boden:

160 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
90 g weiche Butter

Für die Füllung:

1 kg Magerquark
200 g Sauerrahm
2 Eier (Gr. M)
1 TL Vanillearoma
200 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 ml neutrales Öl
250 ml Milch
500 g Heidelbeeren
1 Pck. Tortenguss klar
200 ml Wasser
3 EL Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springformboden (Ø 26 cm) mit etwas Butter fetten.

Für den Boden alle Zutaten in einer Rührschüssel mischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig gleichmäßig auf dem Springformboden festdrücken. Boden einige Male mit einer Gabel einstechen und Springform kühlstellen.

Quark, Sauerrahm, Eier und Aroma verrühren. Zucker mit Puddingpulver vermischen und in den Quark rühren. Öl und Milch zugeben. Flüssige Quarkmasse in die Form gießen und 65 Min backen. Käsekuchen im ausgeschalteten, geöffneten Backofen komplett erkalten lassen.

Den erkalteten Kuchen noch in der Form mit den Heidelbeeren belegen. Tortenguss nach Packungsangabe mit 200 ml Wasser und 3 EL Zucker aufkochen. Kurz abkühlen lassen und auf die Heidelbeeren gießen. Mind. 30 Minuten kühlstellen. Bis zum Servieren kaltstellen.

„Zwei Dinge sollen Kinder
von ihren Eltern bekommen:
Wurzeln und Flügel.“
Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Ernte ist jetzt in vollem Gange. Da wird beprobt, ob das Getreide reif und trocken ist, der Mähdrescher abgeschmiert und startklar gemacht, der Wetterbericht gecheckt und immer wieder prüfend in den Himmel geblickt. Wenn alles passt, geht es los. Schneidwerk und Drescher fahren raus aus der Scheune, die Anhänger werden aufs Feld gebracht. Dann wird ein Feld nach dem anderen abgeerntet. Von einem Einsatzort zum nächsten fahren wir möglichst über Feldwege und nicht auf der Straße. Wir freuen uns jedoch über jeden, der Verständnis hat, wenn es auf der Straße mal länger dauert oder auf dem Feld mal staubt.

Unsere Gänse sind jetzt auf der Weide und passen fleißig auf. Spaziergänger werden freudig schnatternd begrüßt, des Nachts aber eher als Störenfriede empfunden. Da kann es dann auch mal laut werden. Nicht umsonst werden unsere Gänse als die Wächter von Inzmühlen bezeichnet!

Jetzt frisch

Köstliche Heidelbeeren aus der Heide



In diesem Sommer ist bei uns schon die zweite neue Hühnerherde eingezogen. Nachdem die Althennen ausgestallt wurden, wird der Stall gewaschen, desinfiziert und für die neuen Hennen vorbereitet. Dieser Prozess dauert etwa zehn Tage. Dann kommen die neuen Hennen. Sie inspizieren den Stall, finden das Futter, das Wasser, die Nester und wahrscheinlich verfolgen sie irritiert, was mit ihnen selbst geschieht. Schließlich wachsen die ersten Eier in ihnen heran und plötzlich will das erste Ei gelegt werden. Instinktiv suchen die Hennen sich eine ruhige Ecke. Am Po soll es schön weich sein. Gerne darf es ein wenig dunkler sein. All diese Wünsche erfüllen die Nester im Stall. Und wenn es doch mal vorkommt, dass eine Henne ihr Ei nicht ins Nest legt, sammeln wir es schnell ein, sodass es den anderen nicht als schlechtes Vorbild dient. Die ersten Eier kommen nach drei Wochen. Es sind erstmal ein paar kleine S-Eier die Sie aus den Körbchen kennen, die wir liebevoll Eier-Handtaschen nennen. Dann werden die Eier allmählich größer. All dies braucht natürlich Zeit und es gibt im Moment leider nicht genug Eier. Wir bitten um Verständnis, dass aus diesem Grunde die Regale momentan nicht immer gut gefüllt sind.

TIPP Schonmal **Mähdrescher** gefahren? Fragen Sie einfach mal, ob Sie eine Runde mitfahren dürfen!

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

Wir freuen uns, in unserem Hofladen jetzt wieder ein Frühstücksbuffet anbieten zu dürfen. Immer samstags kann nach vorheriger Anmeldung geschlemmt und genossen werden. Aber auch an allen anderen Tagen ist unser Frühstück à la carte ein Gedicht – mit Vogelgezwtischer unter alten Eichen, dem Plätschern der Seeve im Hintergrund und dem Sonnenlicht, das sich durch die Zweige bricht. Ein rundum genussvoller Start in einen Sommertag. Bei uns finden Sie viele traumhafte Plätze. Ob direkt neben dem Kinderspielplatz, geschützt unter dem Scheunenvordach, an der Seeve oder in unserem kleinen gemütlichen Hofcafé. Mittlerweile sind wir bei wirklich jedem Wetter einen Ausflug wert. Da werden Krabbel-Decken für die Kleinsten ausgebreitet, da werden die Hühner mit unseren vorbereiteten Weizentütchen gefüttert und unsere Trettrecker stehen das ganze Jahr für einen Ernte-Einsatz zur Verfügung. In der Villa Wunderbunt neben dem Spielplatz stehen reichlich Bastelsachen und Inspirationen bereit. Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen bei uns eine gute Zeit!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum