



### Zutaten (4 Port.)

5 Eier  
250 g Puderzucker  
2 Pck Vanillezucker  
250 ml Sonnenblumen-Öl  
250 ml Eierlikör  
250 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
Zartbitter-Kuvertüre für die Glasur

### Zubereitung

Eier mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Öl mit Eierlikör vermischen und vorsichtig einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Die Kuchenmasse in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Kranzform mit Ø 26 cm füllen und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für etwa 50 Minuten backen lassen. Dann einige Minuten in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.



„Das Morgen gehört denjenigen, die es kommen hören.“  
David Bowie

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Frühling ist da. Wir freuen uns auf Ostern, die Spargelsaison, das Draußen-Leben und das Grün in allen Ecken. Die Wärme Ende Februar hat uns nach draußen getrieben, es kribbelt in den Fingern, wir sind voller Tatendrang, aber gleichzeitig fühlen wir uns gehemmt und schwimmen zwischen Auflagen, Gesetzen und Unvorhergesehenem.

Bisher sind unsere Hennen in Inzmühlen und bei unseren Partnerbetrieben aufgrund der Vogelgrippe aufgestellt. In Watzum dürfen unsere Hennen ins Freiland. Dies entscheidet jeder Landkreis individuell. Ab Anfang März bekommen die Verpackungen unserer Freiland-Eier voraussichtlich einen Hinweis, dass die Eier aufgrund der Aufstallpflicht aus „Bodenhaltung mit Wintergarten“ stammen. Diese Kennzeichnung muss erfolgen, nachdem den Hennen das Freiland 16 Wochen nicht zur Verfügung stand. Im Winter fanden wir die Aufstallpflicht zu verschmerzen. Jetzt, bei strahlendem Sonnenschein, würden wir unsere Hennen liebend gern ins Freiland lassen. Natürlich verstehen wir den

# Jetzt frisch

## *Junghennen-Eier, perfekt zum Eierfärben*



Hintergrund, aber ähnlich wie bei der Corona-Pandemie stimmt es uns einfach traurig. Unseren Hennen steht neben dem Wintergarten ausreichend Beschäftigungsmaterial zur Verfügung, sodass sie die Ausgangssperre gut verkraften. Dennoch fühlen wir mit ihnen, dass ihnen der Auslauf auf den ergrünenden Weiden und das Jagen der ersten Insekten fehlt.

Unser Spargel wird jetzt vorbereitet, indem die Folie auf den Dämmen jeden Sonnenstrahl einsammelt, bündelt und den Boden erwärmt. Bis die Wärme bei der Wurzel der Spargelpflanze ankommt, braucht es eine längere Wärmeperiode. Wann die Saison beginnt, ist bis zuletzt nur schwer abzuschätzen. Bis Ostern könnte es knapp werden, aber wir haben die Hoffnung, dass es vielleicht doch klappt.

Zu Ostern bieten wir Ihnen in unserem Inzmühlener Hofladen Frühstückskisten für zuhause an. Nachdem wir im letzten Jahr ein Osterbuffet geplant haben, welches fast ausgebucht war und dann abgesagt werden musste, versuchen wir es diesmal mit einem Genusspaket zum Mitneh-

**TIPP** Denken Sie rechtzeitig an die **Osterdeko** – schön macht sich z.B. Kresse in Eierschale

**HOFLADEN WINTERÖFFNUNGSZEITEN MI-SO • AB 18.3. MO-SO • 8-18 UHR**

men. Wir stellen Ihnen Leckereien aus unserer Hofküche für das Osterfrühstück in drei Varianten für 2-6 Personen zusammen: Frühstückseier von den eigenen Biohennen, Eiersalat, Kräuterquark, Marmelade und Brot aus eigener Herstellung, dazu Käse und Butter von Höfen aus der Region. Fleischgenießer werden dazu mit Schinken, Mett und Wildpastete aus heimischer Jagd verwöhnt. Das kleine süße Frühstück besticht mit selbst gemachtem Honig-Knuspermüsli und frischem Obst, dazu Brötchen und Croissant mit Marmelade und Honig. – Wir freuen uns auf Ihre Bestellung bis zum 29.03.2021 telefonisch oder per Mail.

Ab der Zeitumstellung am 28.03.2021 hat unser Hofladen in Inzmühlen wieder an 7 Tagen die Woche für Sie geöffnet. Bis dahin sind wir von Mittwoch bis Sonntag von 8-18 Uhr für Sie da. Wir freuen uns, wenn Sie sich Kuchen zum Mitnehmen bei uns abholen und diesen in der Heide genießen. Herzlichst,

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum