



Zutaten

125 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl
60 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 Bio-Orange
1 cl Cognac
100 g Zartbitter-Schokolade (Kakaoanteil 60–80% nach Geschmack)

Zubereitung

Butter mit Zucker und Salz leicht schaumig rühren. Die Vanilleschote auskratzen und hinzugeben. Das Ei hinzugeben und 1 Min.iterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Nach und nach hinzugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Schale von der Orange reiben und auspressen. Die Schale und einen Teil des Saftes mit dem Cognac zum Teig geben. Die Schokolade hacken. Zum Teig geben und nochmal kurz durchkneten.

Den Teig zu drei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm rollen. Leicht flachdrücken, so dass die Rolle nur noch 2 cm hoch und 4 cm breit ist. Im Kühlschrank mindestens 30 Min. hart werden lassen und den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für etwa 13 Minuten in den Ofen und anschließend genießen.



„Gott träumte die Welt und sie ward.
Träumen wir gemeinsam eine Welt,
und sie wird.“

Jwala und Karl Gamper

*L*iebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

In anderen Jahren haben wir Anfang November zu unserem Scheunenzauber geladen. Der Hof wurde aufgeräumt, die Scheune und der Pferdestall wurden festlich geschmückt, die Hofküche ist heiß gelaufen und wir haben uns gefreut, viele Menschen auf unserem Hof begrüßen zu dürfen, die sich vom Herbst und der aufkeimenden Festlichkeit des Winters verzaubern lassen durften. Im Sommer haben wir die Entscheidung gefällt, das Fest dieses Jahr nochmal ausfallen zu lassen, da ein Hygienekonzept, das die Anforderungen erfüllt und allen Raum für die gewohnte gelöste Festtagsstimmung lässt, für uns kaum durchführbar ist. Als kleinen Ausgleich bieten wir in unserem ohnehin als Hofcafé umfunktionierten Pferdestall an allen Adventswochenenden ein Frühstücksbuffett an. Die einzelnen Boxen sind als gemütliche Separées hergerichtet, so dass jeder seinen Raum hat.

Seit einigen Wochen stehen bei uns die Weihnachtsgänse im Fokus. Unsere Gänse bekommen, um ordentlich Muskelfleisch anzusetzen,



Jetzt frisch

Leckere Kekse und Zutaten für Ihre Plätzchenbäckerei



ein getreidehaltiges und energiereiches Futter. Dazu fressen sie immer noch viel Grün von der herbstlichen Weide, planschen mit dem Wasser und trainieren die Muskeln mit kräftigem Schwingenschlagen. Unsere Gänse sind ein echtes Naturprodukt, das so ehrlich und pur daherkommt wie es von altersher auf unserem Heidehof Tradition hat. Anfang November werden die ersten Tiere geschlachtet. Dies geschieht nur auf Vorbestellung, sodass wir stets frisch geschlachtete Gänse verkaufen können. Nach Bedarf zerlegen wir einen Teil der Gänse, sodass wir auch Gänsebrüste und Gänsekeulen anbieten können. Die beliebteren Gänsekeulen sind meist früher ausverkauft. Aber auch die magere Gänsebrust bietet für ein Geschmackshighlight wunderbare Zubereitungsmöglichkeiten – unsere erfahrenen Mitarbeiterinnen beraten Sie gern.

In unserem Hofladen in Inzmühlen hat jetzt die Weihnachtszeit Einzug gehalten. Wir haben eine große Auswahl von Weihnachtskekse, Schokoladen aber auch Weihnachtsdeko und viele schöne Dinge für Haus, Hof und Garten. Wir sind im Übrigen auch ein echter Geheimtipp, wenn man

TIPP Bestellen Sie rechtzeitig Ihre Wunschgans fürs Festtagsmenü!

HOFLADEN, CAFÉ UND KAFFEEGARTEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

an einem Sonntag noch schnell ein Mitbringsel für einen Besuch bei Freunden benötigt. Schauen Sie doch mal herein und stöbern Sie durch unsere Auswahl. Unser breites Kuchen- und Tortensortiment kann sowohl vor Ort im Hofcafé, als auch draußen oder daheim genossen werden. Bringen Sie sich eine dicke Jacke mit und nehmen sich bei Bedarf eine Decke, so können Sie bei uns stundenlang an der frischen Luft verweilen und das Hofleben genießen. Die Kinder freuen sich, die Hühner zu füttern oder auf dem bunten Spielplatz zu toben.

Für alle, die es gern gemütlicher haben, bieten wir ebenso schöne Plätze im ländlichen Caféraum oder an den Wochenenden im beheizten Pferdestall. Gönnen Sie sich an einem Adventswochenende ein Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offen lässt. Kommen Sie mit Freunden, der Familie, Kollegen oder einfach mit Ihrem Liebsten und genießen Sie den Zauber dieses Ortes. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum