



### Zutaten

#### Teig:

150 ml Milch  
½ Pckg. (4 g) Trockenhefe  
50 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei  
50 g weiche Butter

#### Fülle:

125 g sehr weiche Butter  
3 EL brauner Zucker  
1 TL Zimt  
ca. 350 g Blaubeeren



### Zubereitung

Eine Springform leicht einfetten und richtig gut mit Alufolie umwickeln, sodass keine Butter ausrinnen kann.

Die Milch in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur erwärmen. Sie darf nur lauwarm werden. Alle Zutaten zusammen mit der lauwarmen Milch in eine große Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine mit dem Knethaken gründlich zu einem Teig kneten, mindestens 5 Minuten lang. Der Teig ist sehr weich. Mit einem Tuch bedecken und etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Während der Teig geht, die Füllung zubereiten: Butter, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen.

Das Backrohr vorheizen auf 190°C Ober-/Unterhitze. Die Springform leicht ausfetten.

Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 25 cm ausrollen. Mit der Buttermischung bestreichen und mit den frischen oder tiefgekühlten Blaubeeren bestreuen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und in sechs etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Schnittflächen nach oben in die Springform setzen. Ca. 25 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen; die genaue Backzeit hängt vom Backrohr ab. Stäbchenprobe machen: Wenn an einem in den Teig gesteckten Holzstäbchen kein Teig kleben bleibt, sind die Blaubeerschnecken fertig. Aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!



In diesem Monat ziehen die ersten Junghennen in unseren neuen Bio-Legehennenstall in Watzum ein. Wir freuen uns sehr, dass unser Einweihungsfest am Tag des offenen Hofes im Juni so gut besucht war und viele Menschen sich für unsere Hühnerhaltung interessiert gezeigt haben. Gerade auch mit Besuchern, die kritische Fragen stellten, sind wir gern ins Gespräch gekommen. Ist es denn artgerecht, dass 3000 Hennen in einem Stallabteil zusammenleben? Wir wissen aus der Forschung, dass Hennen sich 2–300 Artgenossinnen merken und wiedererkennen können. Hühner lieben die Geselligkeit und bilden innerhalb der großen Herde Untergruppen – wie ein Kiez in einer Stadt. Natürlich gibt es auch Hackerei innerhalb der Rangordnung und die Chefinnen stellen sich gern als erste ans Futterband. Aber wir sorgen dafür, dass jedes Huhn seine Leckerbissen abbekommt – und alles, was es braucht, um sich wohl, stressfrei und vital zu fühlen. Dass es den Tieren gut geht, merken wir auch verlässlich an der Legeleistung.

„Eine Krise, die man annimmt, ist ein Abenteuer.“

Bertrand Piccard

# Jetzt frisch

## Das sommerliche Frühlhorn an frischen Beeren



*Dass die Menschen derzeit sehr auf ihre Ausgaben achten, spüren auch wir mit unseren Produkten, in denen viel Arbeit und Sorgfalt steckt und die deshalb auch ihren Preis haben. In diesem Jahr haben wir merklich weniger Spargel verkauft, teilweise haben wir ihn unter unseren Erzeugerkosten abgegeben und schließlich auch weniger geerntet, als möglich gewesen wäre.*

*Auch beim Getreide ist die Situation durch die hohen Dünger- und Energiekosten schwierig. Umso mehr freut uns, wenn wir Rückmeldungen bekommen wie die eines Cafébetreibers, der von uns das Korn für seine Backwaren bezieht: „Endlich bekommt das Produkt den Preis, den es auch wert ist!“ Natürlich kommt trotz höherer Preise nicht mehr an Erlös bei uns an, aber es wächst das Bewusstsein für den Wert von guten Nahrungsmitteln und die Bedeutung einer regionalen Direktversorgung. Zudem hat unser Getreide einen besonderen Mehrwert für die heimische Flora und Fauna: Wir legen bei der Aussaat sogenannte „Lerchenfenster“ an. Das sind Freiflächen, die die Feldlerche als Bodenbrüterin in Getreide-*

**TIPP** Entdecken Sie die **Seequelle** in Wehlen, einen Spaziergang von uns entfernt.

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

*feldern zum Starten und Landen braucht. Das Nest mit den gut getarnten Küken liegt gern am Rand solcher Freiflächen. Am Feldrand sähen wir dazu artenreiche Blühstreifen aus, die sowohl den Insekten als auch den futterjagenden Lerchen und ihrer Brut zugute kommen.*

*Mit verschiedenen Bäckereien in der Region starten wir gerade Partnerprogramme. Wir beliefern sie mit dem Lerchenkorn oder in regionalen Mühlen vermahlenem Lerchenkorn-Mehl und sie backen Brot und Kuchen aus dem Getreide mit dem ökologischen Mehrwert. Einer der ersten Partnerbetriebe ist die Bäckerei Schwichtenberg in Bispingen, die das Korn auch selbst vermahlt. Sie sind sehr zufrieden mit der Backqualität und dem Proteingehalt unseres Getreides. Wir arbeiten daran, die Lerchenkorn-Mehle auch für Endkunden in den regionalen Geschäften anbieten zu können. Und natürlich können Sie unsere eigenen Kuchen und Torten aus Lerchenkorn in unserem Hofcafé in Inzmühlen genießen – herzlich willkommen!*

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

