



Zutaten

1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb
450 ml Milch
1 Pkt Vanille-Puddingpulver
500 g Erdbeeren
etwas Puderzucker für die Deko

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in 6 bis 8 gleich große Kreise ausstechen (Glas oder Schüssel) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Rundherum mit einer Gabel eindrücken und mit dem Eigelb bepinseln. In den Ofen schieben und 10 bis 14 Minuten backen.

Nun in einem Kochtopf 400 ml Milch erhitzen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren und in die kochende Milch geben und zusammenrühren. Kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Im nächsten Schritt die Erdbeeren putzen und vierteln.

Die Mitte der Blätterteigkissen eindrücken und großzügig mit dem ausgekühltem Pudding füllen. Mit Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreuen.



„Das Leben hat gute Antworten für den, der gute Fragen stellt.“

Erhard Horst Bellermann

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Wir freuen uns, auf ein wunderbar gelungenes Spargelfest zurückblicken zu können, das offenbar auch unseren vielen Besuchern am 1. Mai nach der langen Pause viel Freude gemacht hat. Bei herrlichem Wetter und beschwingter Live-Musik konnten wir mit unseren Gästen die gute Stimmung genießen. Dank der vielen Mitwirkenden konnten wir die vielen Aufgaben auch gut verteilt organisieren – so wurde es in einem entspannten Klima ein schöner Festgenuss für alle Beteiligten.

Beflügelt von diesen schönen Stunden gehen wir jetzt mit dem wärmer werdenden Frühjahr in die Hochphase der Spargelsaison. Die Qualität des Spargels ist super, dennoch ist diese Saison für uns nicht einfach, weil immer wieder Billigangebote auf dem Markt einen Preisdruck ausüben, mit dem wir nicht mithalten können und auch nicht wollen. Wir arbeiten hocheffizient mit einem erfahrenen und motivierten Mitarbeiterteam, die alle für ihren kompetenten und anspruchsvol-

Jetzt frisch

Die volle sommerliche Beerenfülle und -vielfalt



len Arbeitseinsatz faire Löhne erhalten. Nur auf diese Weise können wir unseren Kunden ein Produkt bieten, das wirklich „gut“ in einem umfassenden Sinn ist. Natürlich wissen wir, dass es nicht jedem leicht fällt, für ein gutes Produkt auch mal etwas mehr auszugeben. Deshalb bieten wir Sortierungen in verschiedenen Preisklassen an. Die inhaltliche und geschmackliche Qualität des Bruchspargels steht den makellosen Stangen in nichts nach. So können Sie besten Biospargel aus der Region in vielen leckeren Zubereitungsvarianten von der cremigen Suppe über eine leckere Quiche bis zum bunten Spargelsalat auch für wenig Geld genießen.

Bis zum 24. Juni wird der Spargel bei uns gestochen, Sie können also bis zum letzten Juniwochenende verschiedene köstliche Zubereitungen mit weißem, grünem und lila Spargel von unserem Frühstücksbuffet genießen. Ab Juli starten wir dann in die bunte Familien-Früchte-Frühstückssaison mit der großen Beerenvielfalt an Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren. Unser neues Konzept des Picknick-Frühstücks ist schon gut angenommen worden. Manche Kunden fragen uns,

TIPP Genießen Sie ein sommerliches **Picknick-Frühstück** unter unseren Hofeichen

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

ob sie dafür eine Decke mitbringen sollen, aber nein, das ist nicht nötig – wir bieten Ihnen viele schöne Sitzplätze im Apfelgarten, auf der Seeveewiese oder am Spielplatz. Sie dürfen einfach Ihren Wunschplatz mit dem Picknickkorb aus dem Hofcafé selbst decken, wie es Ihnen gefällt. Dazu laden wir Sie ein, an unserer Hofrallye teilzunehmen mit einer bunten Mischung an fachlichen, kreativen und sportlichen Aufgaben.

Inzwischen tummeln sich auch unsere kleinen Gänse im Pferdestall und für erste Ausflüge auf der großen Weide an der Seeve, gegenüber der Frühstückswiese. Bereits nach drei Wochen beginnen sie das Federkleid zu wechseln und sehen dann für etwa vier Wochen ziemlich zerzaust aus, bis sie sich mit sieben Wochen im strahlend weißen Look präsentieren – und sich, neugierig wie sie sind, über Zaungäste freuen. Sie sehen, es gibt viele Gründe, schöne Sommertage auf dem Cassenshof zu verbringen. Herzlich Willkommen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

