



### Zutaten

5 Eier  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
250 ml Öl  
250 ml Eierlikör  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
etwas Butter  
400 g Kuvertüre



### Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nun das Öl und den Eierlikör nach und nach dazu rühren. Mehl und das Backpulver (bereits miteinander vermengt) unterrühren.

Eine Guglhupfform (praktisch ist eine Silikonbackform, in der man den Kuchen nachher auch glasieren kann) gut ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Kuchen nun auf mittlerer Schiene ca. eine Stunde backen. Abkühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und über den Kuchen geben oder in die gespülte Silikonform gießen und den Kuchen hineindrücken. Im Kühlschrank auskühlen lassen.



„Wer innehält,  
erhält von innen Halt.“

Laotse

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Längere Zeit war es nach außen hin ruhig mit unserer Kundenkommunikation – aber jetzt, wo der Frühling anklopft, die Krokusse blühen und die Tage wieder länger werden, spüren wir, wie wir uns auf die neue Saison mit den Besuchern auf unserem Hof freuen. Hinter uns liegen anstrengende Monate des Wandels mit einer tiefgreifenden Umstrukturierung. Die Kostenspirale mit stetig wachsenden Ausgaben für Rohstoffe, Energie und Personal war ein treibender Faktor für notwendige Veränderungen. Aber wir haben die Gelegenheit auch genutzt, um neu zu schauen, was uns wirklich wichtig ist und unser neues Angebot so zu gestalten, dass auch die engagierten Menschen, die uns weiter im Laden und im Café begleiten, sich nicht mehr so verausgaben müssen. Unser Angebot wird in der Breite übersichtlicher, dafür setzen wir auf weiterhin hohe Qualität zu bezahlbaren Preisen. Unsere Öffnungszeiten begrenzen wir auf Donnerstag bis Sonntag, jeweils von 9–17 Uhr und eröffnen wieder am 4. April.

# Jetzt frisch

## Niedliche S-Eier von unseren Junghennen



An den übrigen Tagen und auch schon jetzt bis zur Neueröffnung steht Ihnen zwischen 8 und 18 Uhr unsere Selbstbedienung im Hofladen zur Verfügung. Hier können Sie unkompliziert bar, mit Karte oder auch per PayPal bezahlen.

Man muss es klar sehen – unser Hofladen und die kleine Gastronomie, die wir betreiben, ist finanziell ein Liebhaberprojekt. Aber die Lebensqualität, die dies mit sich bringt, das Leben und Treiben auf dem Hofplatz, der enge und direkte Kontakt zu unseren Kunden ist für uns so wichtig und macht allen Beteiligten so viel Freude, dass wir gerne weiterhin für Sie da sind. Vieles lässt sich einfach nicht direkt in Heller und Pfennig aufwiegen, ist aber doch von großem Wert für einen mit seinem Umfeld so verwobenen Organismus wie es unser bäuerlicher Familienbetrieb ist.

Im Ackerbau gehen wir gerade etwas betriebswirtschaftlicher heran: Wir haben für den bisher immer sehr personalintensiven Spargelanbau eine vollautomatische Erntemaschine angeschafft. Das Gerät siebt den gan-

**TIPP** Färben Sie **Ostereier** einfach und natürlich z.B. mit einem Rote-Bete-Sud.

**HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN WIEDER GEÖFFNET AB 4. APRIL DO-SO, 9-17 UHR**

zen Erdwall mitsamt der aufsprießenden Spargelstangen durch und oben sind nur noch wenige Menschen mit der Sortierung des Spargels beschäftigt. Die Maschine hat bereits zwanzig Einsatzjahre hinter sich, die Technik ist robust und reparaturfreundlich. Wir haben gleich einige Ersatzteile eingelagert und wissen, dass unsere versierten polnischen Erntehelfer im Falle des Falles die Maschine schnell wieder flott kriegen.

In diesem Jahr ist auch viel Bewegung in unserer Hühnerhaltung. Wir stallen viel um und haben etliche neue und vielversprechende Junghennen am Start, die vital und robust sind und mit einer guten Legeleistung erfreuen. So werden wir in Kürze wieder viele S-Eier für Sie im Angebot haben. Eine schöne Gelegenheit, um zu Ostern optische Vielfalt in die bunten Nester und auf den Ostertisch zu zaubern.

In Vorfreude auf ein runderneuetes Frühjahr grüßen wir Sie herzlich,

*Ihre Familie Vofß und Familie Pelka*

