



Zutaten:

Rührteig:

100 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
2 EL Milch

Baiser:

4 Eiweiß
200 g Zucker
80 g Mandelblätter

Füllung:

½ Liter Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
ca. 500 g Blaubeeren

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Rührteig eine geschmeidige Masse herstellen. Beiseite stellen. Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker mehrere Minuten lang verrühren, bis der Eischnee wirklich steif ist. Zwei gleich große Springformen (28 cm Durchmesser) gründlich einfetten und jeweils die Hälfte des Rührteigs in den Formen verteilen und glatt streichen. Mit dem Eischnee genauso verfahren und obendrauf die Mandelblättchen streuen. Beide Böden im vorgeheizten Ofen bei 180–200 Grad (Umluft) für 15–20 Minuten backen.

Währendessen die Sahne mit Sahnesteif schlagen und die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Die fertigen Böden vollständig abkühlen lassen und die Torte schichten: Auf dem ersten Boden die Blaubeer-Sahne-Füllung verstreichen und dann den zweiten Boden als Deckel obendrauf setzen. Sofort oder leicht gekühlt servieren.

Tipp: Der Boden, der unten im Ofen steht, muss eventuell ein paar Minuten länger backen.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Welch ein Sommer! Die Luft schwirrt vor Hitze und wir verfallen regelmäßig gegen Mittag in einen Dämmerzustand. Für die meisten Landwirte herrscht jetzt die Erntezeit des Getreides und somit Hochsaison. Für uns ist die Spargelernte weitaus aufregender. Unser Getreide wird von einem anderen Landwirt gedroschen, der einen Mähdrescher hat. Im Bio-Anbau ist der Ertrag in der Regel niedriger als in der konventionellen Landwirtschaft. Auf unserem leichten Boden trifft das immer zu. Der Mähdrescher kann also schnell über die Felder schweben und ist schon bald wieder auf dem Weg zum nächsten Landwirt.

„Bereit sein ist viel,
warten können ist mehr,
doch erst den rechten
Augenblick nutzen können
ist alles.“
Arthur Schnitzler

Unser Hühnerstall-Bau geht mit großen Schritten voran. Anfang September beziehen die Hennen den neuen Stall. Wir rechnen zu Beginn mit vielen Eiern, da ein neuer Stall, der völlig keimfrei ist, für die gesündesten Hennen sorgt. Dieser Effekt verliert nach wenigen Jahren an Wirkung, aber vorerst freuen wir uns, im neuen Stall unseren

Jetzt frisch

„Heimisches!“ Das muss genossen werden.



Hennen optimale Bedingungen bieten zu können, sodass sie uns mit vielen Eiern belohnen. Der Neubau ist in zwei Abteile unterteilt, so können wir Hennen in zwei Altersgruppen halten. Unsere bestehenden Ställe auf dem Hof bilden die dritte Altersgruppe. Auf diese Weise legt die Gesamtheit unserer Hühner kontinuierlich Eier in allen Größen.

Im Neubau sind die zwei Altersgruppen noch in kleinere Gruppen unterteilt. Man sagt, ein Huhn kann sich bis zu 200 Artgenossen merken, die es wieder erkennt. Es handelt sich also wirklich um sehr kontaktfreudige Damen, die nicht zu unterschätzen sind. Bei der Hitze werden die meisten Kontakte wohl am Abend im warmen Sandbad geknüpft.

Neben Weihnachtsgänsen haben wir in diesem Jahr auch Weihnachtsenten, die uns begeistern! Mit den Gänsen haben sie nicht viel gemeinsam. Sie wachsen weitaus langsamer und sind sehr viel ruhiger als unsere gefiederten Plaudertaschen. Die Gänse machen auch mal ordentlich Krach und laufen so schnell es geht von einem Ende der Wiese zum anderen, um nach dem Rechten zu sehen. In den Pfützen wird gebadet und im Kreis

TIPP Folgen Sie Cassenshof auf **Facebook** und erfahren Sie immer, was bei uns auf dem Hof los ist.

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

gewatschelt. Die Flügel werden fleißig benutzt und wo es etwas zu entdecken gibt, sind die Herrschaften ganz vorne mit dabei. Glauben sie, es ist an der Zeit, ins Nachtquartier zu kommen, machen sie sich auch mal alleine auf den Weg. Nun sind wir gespannt, wie die Enten sich bei uns entwickeln und verhalten werden. Nur fressen und wachsen macht allein ja noch kein erfülltes Leben aus. Die Wiese genießen sie hoffentlich ebenso wie die Gänse in vollen Zügen.

In unserer Hofküche sind wir wieder fleißig am Werkeln. Nun im Hochsommer werden all die leckeren Marmeladen gekocht, die den Fruchtgenuss bis in den Winter tragen. Sommerliche Suppen und fruchtige leichte Torten sorgen täglich aufs Neue für feinste Kost vom Hof.

Genießen Sie unsere sommerlichen Kreationen gerne einmal bei einem Besuch! Auch unsere Hühner freuen sich über neue Bekanntschaften.

Ihre Familie Vof



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg