



Zutaten:

Für die Äpfel:
9 kleine Äpfel, 2–3 EL Zitronensaft, 150g gehackte Haselnüsse, 1 TL Zimt, 60 g leicht erwärmter flüssiger Honig, 4 EL brauner Rum, 60 g weiche Butter

Für den Teig:
175 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150 g Mehl, 100 g gemahlene Haselnüsse, 2TL Backpulver, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Äpfel waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Füllung gehackte Haselnüsse, Zimt, Honig, Rum und Butter verkneten. Äpfel damit füllen. Ohne den Deckel in eine gefettete Auslaufform setzen. Im heißen Ofen (180 Grad; Mitte) ca. 20 Minuten backen.

Für den Teig Butter cremig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, Zimt und Salz mischen und portionsweise unter die Butter-Ei-Masse rühren.

Teig in einer gefetteten, eckigen Springform (24 x 24 cm) verteilen, Äpfel vorsichtig hineindrücken. Deckel auf die Äpfel setzen. Im heißen Ofen (180 Grad, 2. Schiene von unten) 40–45 Min. backen, nach ca. 25 Min. mit Alufolie abdecken. Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein Jahr mit für uns wundervollem Wetter neigt sich dem Ende entgegen. Milde Temperaturen und Niederschläge zur rechten Zeit ließen gute Erträge zu.

In diesem Jahr ging es für uns gewaltig vorwärts. Irgendwann wurde uns deutlich, wenn man zwei Schritte auf einmal macht, dann hüpfert man. Das erlebten wir im vergangenen Jahr einige Male. Das erfüllt uns mit Stolz, aber es zeigt uns ebenso sehr unsere Grenzen auf.

Schon jetzt merken wir deutlich, unsere Weihnachtsgänse und Enten sind sehr gefragt. Dieser Betriebszweig macht uns Freude und wird im nächsten Jahr weiter ausgebaut werden. Unsere Freiland-Eier werden nun in einem neuen größeren Stall gelegt, der optimal an die Bedürfnisse der Hennen angepasst ist. Die dazugehörige Auslauffläche bietet ihnen viel frisches Grün, Büsche und Bäume geben Schutz vor starken Witterungseinflüssen. Unsere Ställe direkt auf dem Hofgelände

„Was man
nicht tun kann,
tut die Zeit.“
Aus der Schweiz

Jetzt frisch

Endlich! Unsere Weihnachtsgänse aus Weidehaltung



werden nun modernisiert. Wir vergrößern den Wintergarten und schaffen mehr Zugangsmöglichkeiten vom Stall in diesen „Kaltscharraum“. In den runderneuertem und helleren Stall werden bald Bio-Junghennen einziehen. Wir freuen uns, diesen lang gehegten Wunsch uns und unseren Kunden zu erfüllen und dann Eier in bester Bio-Qualität anbieten zu können.

Im vergangenen Jahr sind wir immer mal wieder über kleine und größere Probleme gestolpert, die uns in Atem hielten. Kommt die Nachlieferung der Eier-Verpackung rechtzeitig und was machen wir, wenn wir plötzlich keine Verpackungen mehr haben? Was machen wir, wenn unsere Gänse plötzlich nicht mehr auf die Weide dürfen? Unser Stall bietet Schutz in der Nacht, ist aber für dauerhafte Unterbringung keine Alternative. Wie gestalten wir eine Mindestbreite des Zugangs vom Wintergarten in das Freiland, wenn ein Fluss und ein Weg über den Hof keinen Platz mehr lassen?

Wir haben uns angewöhnt, diese Herausforderungen nicht als Hindernis, sondern als Aufgabe zu betrachten, für die wir in jedem Fall eine Lösung finden werden. Mit optimistischer Grundhaltung und voller positiver Energie

TIPP Mini-Stollen aus unserer Hofküche versüßen die Advents-Sonntage

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

blicken wir in die Zukunft. Manchmal sagt der Körper dann aber trotzdem ‚Stopp‘. Und wenn man nicht hören will, macht er sich deutlicher bemerkbar. Dann ist es an der Zeit, das Tempo zu drosseln. Auf die Dauer macht der Galopp atemlos.

Nun kommen wir erstmal etwas zur Ruhe. Die Advents-Sonntage nutzen wir, um neue Vorhaben zu besprechen. Zum Beispiel spukt die Idee in unseren Köpfen, unseren Hofladen mit einem weiteren kleinen, charmanten Raum als Cafe zu erweitern ...

Wir wünschen Ihnen, dass auch Sie die Momente der Ruhe finden, um Ideen zu entwickeln und zufrieden auf das Erreichte zurück zu blicken. Besuchen Sie uns gerne einmal auf dem Hof, um zu spüren, wie sich unsere Momente der Ruhe anfühlen. Genießen Sie bei einem Becher Kaffee und hofgebackenem Kuchen das winterliche Landleben!

Ihre Familie Vof



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