



Zutaten (etwa 16 St.):

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett, Backpapier

Rührteig:

250 g Rhabarber, 1 Pck.
Vanillin-Zucker, 75 g weiche
Butter oder Margarine, 75 g
Zucker, 70 g Weizenmehl,
1 gestr. TL Backpulver, 1 Ei
(Größe M), Geriebene Zitro-
nenschale

Belag:

500 g Erdbeeren, 8 Bl. weiße
Gelatine, 500 g Joghurt, 50 g
Zucker, 2 Pck. Vanillin-Zucker,
400 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Tortenguss, 2 gestr. EL
Zucker, 250 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Springformboden fetten und mit Backpapier
belegen. Rhabarber waschen, putzen und in etwa
3 cm lange Stücke schneiden. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: 180°C, Heißluft: 160°C

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit
einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren.
Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und
Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine
gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf
höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver
mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
Teig in der Form glatt streichen. Rhabarberstücke
ringförmig in den Teig stecken, dabei am Rand
2 cm frei lassen. Etwa 25 Min. backen. Einschub:
unteres Drittel. Springformrand lösen und entfer-
nen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem
Kuchenrost erkalten lassen.

Kuchen auf eine Tortenplatte legen und einen
Tortenring oder den gesäuberten Springformrand

darumstellen. Erdbeeren waschen, putzen und in
kleine Stifte schneiden. Gelatine nach Packungs-
anleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und
Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren.
Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst
etwa 3 EL Joghurt mit Hilfe eines Schneebesens
mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter
den übrigen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen.
Sobald der Joghurt anfängt zu gelieren, die Sahne
unterheben. Etwa 2/3 der Joghurtcreme vorsichtig
unter die Erdbeerstreifen heben und die Masse auf
dem Tortenboden verteilen. Zum Schluss die übrige
Joghurtcreme daraufgeben und glatt streichen.


Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und
Wasser zubereiten. Den Guss vorsichtig auf den
Belag gießen, so dass eine Marmor-Optik entsteht.
Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte
nach Wunsch mit gehackten Pistazienkernen verzieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelzeit ist noch immer im vollen Gange und hält uns ordent-
lich auf Trab. Da wird die Folie auf und zu gedeckt, gestochen, ge-
waschen, sortiert, geschält und verpackt. Wie viele Arbeitsschritte in
jeder einzelnen Spargelstange stecken, lässt sich nur schwer erahnen.

Unsere 20 ha Spargel werden von 10 Saisonarbeitskräften gestochen,
10 weitere Mitarbeiter sind mit der Aufbereitung des Spargels beschäftigt.
Über die Hälfte des verkauften Spargels verlässt geschält unseren Hof.
Wir schälen mit nur einer einzigen Schälmaschine täglich mehrere
hundert Kilo. Fällt die Technik dann mal aus, haben wir ein großes
Problem. Ähnlich sieht es mit unserer Sortiermaschine aus, die „voll-
automatisch“ die Sortierung vornimmt. Von jeder Stange werden im
Bauch der Maschine acht Bilder gemacht, anhand derer die Sortierung
vorgenommen wird. Dabei wird nicht nur die Stärke der Stange berück-
sichtigt, sondern auch die Färbung und der Zustand der Köpfe, sowie



„Glücklich,
wenn die Tage fließen,
zwischen Schaffen und Genießen.“
Goethe

Jetzt frisch

Erdbeeren und Rhabarber im Duett



die Ebenmäßigkeit der Stangen. Man hält es kaum für möglich, wie viele verschiedene Sortierungen hierbei entstehen können. All das machen wir, um jede Stange optimal präsentieren oder aufbereiten zu können. Unsere Schälmaschine, die mit acht Paaren von sich zusammenklappenden Schälmessern ausgestattet ist, tut für die Qualität ihr übriges. Rostige Schuppen oder leichte Verfärbungen werden abgeschält. So wird der Spargel schön sauber.

Oft stellen wir fest, dass die Kunden auch in den Schälpacks gern den ganz dicken Spargel möchten. Vielleicht vergessen sie, dass von dem geschälten Spargel nichts mehr abgeschält wird? Auf jeden Fall ist bei uns für jeden das Richtige dabei und der dünnere ebenso lecker wie der dicke.

Ein richtiger Renner ist dieses Jahr unser Grünspargel. Wir haben ihn erstmals nachts unter Folie, sodass die Stangen nicht mehr abfrieren können. Bei uns an der Seeve haben wir auch noch im Mai immer wieder mit Bodenfrösten zu kämpfen, die dafür sorgen, dass wir mehrere Tage nicht ernten können. Die Folie schützt in der Nacht den Spargel. Am Tag

TIPP Genießen Sie das **Klangspiel** im frischen, grünen Eichenlaub unseres Kaffeegartens!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

muss sie aber abgedeckt werden, sonst wird es dem Grünspargel zu warm und die Köpfe verkochen schon auf dem Feld. Das bedeutet natürlich zusätzliche Arbeit, die aber durch eine größere Erntemenge belohnt wird.

Der Grünspargel wird oberirdisch geschnitten, sodass die Arbeit weniger anstrengend ist. Der Anteil der Handarbeit ist bei der Sortierung dafür umso größer. Wir sortieren hier manuell nach Durchmesser, so entstehen Bunde mit einer einheitlichen Garzeit. Auf die Qualität der Grünspargel-Bunde sind wir sehr stolz. Wichtig ist nur, dass der Spargel auch nachdem er unseren Hof verlassen hat, seine Qualität beibehalten kann. Hierfür braucht er Wasser und frische Luft. Aufrecht stehend kann man die Bunde wunderbar begießen und die Köpfe können atmen. So hält der Grünspargel rund eine Woche frisch.

Kommen Sie doch einfach mal in unseren Hofläden vorbei und entdecken Sie die Vielfalt des Spargels!

Ihre Familie Voß



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