



Zutaten (4 Port.):

- 4 mittelgroße Äpfel
- 4 TL Zitronensaft
- 6 Messerspitzen Zimt
- 4 EL Honig
- 4 EL Cranberries, getrocknet
- 10 g weiche Butter
- 60 g kalte Butter
- 2 EL Mehl
- 2 EL Haferflocken
- 2 gestrichene EL Zucker
- 2 Prisen Salz

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zimtpulver, Honig und den Cranberries vermischen und in eine gefettete Auflaufform füllen.

Die kalten Butterflöckchen mit Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz mit dem Knethacken eines Handrührgerätes oder den Händen zu groben Streuseln kneten. Über die Äpfel krümeln und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 190°C (Umluft 170°C) ca. 30 min backen.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Schon sind die Tage wieder spürbar kürzer geworden. Die Nächte werden kalt, das Laub verfärbt sich golden und Nebelschwaden liegen über den Gänsewiesen. Zeit, es sich gemütlich zu machen, sich Mußbestunden zu gönnen und all das zu tun, was im Sommer zu kurz kam. Wenn man dann im Laufe des Oktobers allmählich in dieses beschauliche Lebensgefühl eingetaucht ist, kommt der Besuch unseres Scheunenzaubers am ersten Novembersonntag gerade recht.

Im Oktober wird es auch langsam Zeit, an das Weihnachtsessen zu denken. Noch sind all unsere Gänse auf der Wiese, genießen den Auslauf und das frische Grün, die feuchte Luft am Morgen und die wärmenden Strahlen am Nachmittag. Zum Martinstag werden die ersten Gänse für den Verkauf geschlachtet. Aber bereits auf unserem Scheunenzauber am 5. November können Sie die lecker zubereitete Winterspezialität verkosten.



„Wenn du schnell sein willst,
dann gehe alleine.
Wenn du weit gehen willst,
dann gehe gemeinsam.“
Afrikanisches Sprichwort

Jetzt frisch

Genießen Sie die volle Apfel-Vielfalt!



Zwischen 11 und 18 Uhr erwarten wir Sie wieder mit einem bunten Programm für Groß und Klein und jeder Menge kulinarischer Genüsse. Unsere experimentierfreudige Hofküche entwickelt eine neue Suppenkreation, um die Besucher ordentlich aufzuwärmen: Eine feine Kombination aus Kartoffeln und Sellerie mit verschiedenen Einlagen setzt unter den Küchenklassikern neue Akzente. Rosmarin-Kartoffeln mit Preiselbeer-Dip munden hervorragend zur Wildpfanne.

Auch beim Backen laufen wir zur Hochform auf. Unser Klassiker, der Frischkäsekuchen wird mit Mandarinen oder Äpfeln belegt und ein Erdapfelkuchen erfreut nicht nur die Kinder. Würziger, dampfender Glühwein und für die kleinen Besucher warmer Apfelsaft und heißer Kakao verbreiten herbstliche Düfte und die kalten Hände können wunderbar gewärmt werden.

Die Kunsthandwerker haben in den letzten Wochen gewerkelt, getöpft, gemalt und gezaubert und laden an zahlreichen Ständen in Stall und Scheune zur Entdeckung ihrer Schätze ein.



TIPP Schon jetzt an Weihnachten denken – bestellen Sie Ihre **Festtags-Gans!**

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET 8–18 UHR – SOMMERZEIT: MO–SO, WINTERZEIT: MI–SO

Während die Erwachsenen durch den Markt bummeln, gibt es auch für die Kinder ein vielfältiges Angebot. Die Trettrecker stehen für eine rasante Fahrt über den Hof bereit. Mit bunter Straßenmalkreide darf der Scheunenfußboden verschönert werden. Die wohl allerersten Plätzchen des Jahres werden ausgestochen und phantasievoll verziert in den Ofen geschoben. Die Feuerkörbe laden ein, knuspriges Stockbrot mit Lagerfeuer-Aroma zu backen. Und im Pferdestall liest die Märchentante spannende Geschichten vor.

Die Heidkösters unterhalten stimmungsvoll mit einem vielfältigem Repertoire ihrer handgemachten Musik. Natürlich gibt es auch wieder die beliebte Tombola. Als Preise winken unsere leckeren Bio-Kartoffeln und Weihnachtsgänse. Für die glücklichen Gewinner hat sich die Frage nach dem Weihnachtsessen dann fast von alleine geklärt.

Ihre Familie Vofß und Pelka

