



Zutaten (4 Port.):

100 g Marzipan-Rohmasse

40 g gehackte Haselnüsse

40 g Mandelstifte

2 EL Rum

4 säuerliche Äpfel

(à ca. 200 g)

20 g Butter oder Margarine

250 ml Milch

1 (30 g) Tüte Dessert-Soße
„Vanilleschmack“

Puderzucker

Zubereitung:

Marzipan fein würfeln. Mit gehackten Haselnüssen, Mandelstiften und Rum vermengen. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel auf ein Backblech oder in eine geeignete Form setzen. Mit der Marzipan-Nuss-Mischung füllen.

Fett in Flöckchen auf die Füllung setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 20–25 Minuten garen. Inzwischen kalte Milch in eine Rührschüssel geben. Soßenpulver zufügen und ca. 1 Minute aufschlagen.

Äpfel portionsweise mit Puderzucker bestäubt und etwas Vanillesoße servieren.



„Leben ist das, was passiert,
während du dabei bist,
andere Pläne zu schmieden.“
John Lennon

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein neues Jahr liegt wie ein leeres Blatt Papier vor uns und will gefüllt werden. Mit Ideen, Projekten, Vorsätzen und natürlich dem echten Leben – das einfach passiert, während wir noch dabei sind, Pläne zu schmieden.

Für das neue Jahr haben wir uns viel vorgenommen. Ein neuer Stall für Bio-Legehennen wird gebaut werden. Endlich können wir nicht nur weißen und grünen, sondern auch violetten Spargel ernten, und erneut werden Gänse unseren Hof in der zweiten Jahreshälfte bevölkern. All dies ist nach außen gut sichtbar. Intern versuchen wir, als Team Cassenshof weiter zusammenzuwachsen, Prozesse zu optimieren und herauszufinden, an welchen Stellschrauben wir drehen müssen, sodass alles noch etwas reibungsloser läuft und der Alltag noch mehr Freude macht.

Vor Weihnachten kam es immer wieder vor, dass wir nicht genug Eier ausliefern konnten. Jetzt wiederum haben wir viele kleine Eier. Viele Menschen

Jetzt frisch

Rosenkohl und Rotkohl lassen den Teller leuchten



kennen die Hintergründe dafür nicht, deshalb hier ein kleines Eier-1x1: Wir bekommen unsere Junghennen von einem spezialisierten Junghennen-Aufzüchter. Dieser zieht die Küken bis zu einem Alter von 17 Wochen auf. Der Stall ist perfekt an die Bedürfnisse der wachsenden Hennen angepasst. Gleichzeitig lernen sie vieles kennen, was den Hennen in ihrem späteren Leben auch bei uns begegnen wird – die Tränken, die Schlafstangen und Raum für erste Flugversuche.

Kommen die Hennen dann bei uns an, sind sie kurz davor, mit dem Eierlegen zu beginnen. Sie haben noch Zeit, sich an den neuen Stall zu gewöhnen und sich mit den Nestern vertraut zu machen. Die Hennen bekommen in jeder Lebensphase ein bedarfsgerechtes Futter, deshalb ist es wichtig, dass die Hennen gleich alt sind. Durch die Tageslichtlänge im Stall können wir den Legebeginn steuern. Sind die Tage kurz, verharrt die Henne im „Winter“. Wenn wir das Gefühl haben, die überwiegende Mehrheit der Hennen ist bereit für den nächsten Entwicklungsschritt, lassen wir die Tage länger werden und somit den „Sommer“ starten.

TIPP Lassen Sie es jetzt mal **langsam** angehen. Die Natur gibt den Rhythmus vor.

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR

Die Nester sind einladend gestaltet, sodass sie als Rückzugsmöglichkeit wahrgenommen werden. Dennoch liegen zu Beginn immer mal wieder Eier außerhalb der Nester. Da die Hennen gerne zu einem vorhandenen Ei ein weiteres dazulegen, müssen diese Eier in den ersten Tagen stündlich abgesammelt werden. Die ersten Eier sind noch sehr klein. Man spricht von Junghennen-Eiern. Diese gehören in die Größenkategorie „S“. Mit der Zeit werden die Eier immer größer und die Hennen nutzen die Nester. Im hinteren Teil des Nestes rollen die Eier auf ein Förderband ab und werden in den Vorraum transportiert. So haben wir im Lauf der Zeit immer weniger Arbeit mit dem Absammeln der Eier.

Wir hoffen, Sie genießen die unterschiedlichen Eier gleichermaßen und haben dabei Verständnis, dass nicht alle Eier in allen Größen jederzeit verfügbar sind. Am Ende ist es eben Natur und von uns zum Glück nicht bis ins Letzte zu beeinflussen.

Ihre Familie Vofß und Pelka

