



### Zutaten (für 2 Personen):

160 g weiche Butter  
70 g Zucker  
2 Tüten Vanillinzucker  
2 Prisen Salz  
4 Eier  
280 g Mehl  
2 TL Backpulver  
140 ml Milch  
140 ml Eierlikör



### Zubereitung:

Die Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Eierlikör unterrühren.

Im Waffeleisen nacheinander die Waffeln backen  
Guten Appetit!



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Frühling steht vor der Tür! Die Osterglocken blühen, die Krokusse sprießen und die Vögel zwitschern. Nach einem ausgesprochen milden Winter bereiten wir uns nun auf den Spargel vor. Wenn das milde Wetter anhält, könnten wir wohl am 8. April mit der Spargelsaison starten. Ohne Gewähr, denn wir können nicht viel machen, um dieses Ziel zu erreichen. Schauen wir, was die Natur für uns bereithält. Am Ende hat diese das letzte Wort und überrascht uns immer wieder. Einstweilen sind wir fleißig am Bauen, um unsere Arbeitsabläufe in der Spargelsaison zu optimieren. Da werden Räume geschaffen, programmiert, probiert und geplant. Jedes Jahr aufs Neue sind wir voller Vorfreude und gleichzeitig haben wir großen Respekt vor all den kommenden Aufgaben und Herausforderungen.

Immer wieder werden wir nach den Junghennen-Eiern gefragt. Durch unsere unterschiedlichen Altersgruppen können wir diese häufig anbieten,

„Alles Fertige wird angestaunt, alles werdende wird unterschätzt.“  
Friedrich Nietzsche

# Jetzt frisch

## Unsere leckeren Junghennen-Eier



aber natürlich nicht immer. Die jungen Hennen legen etwa 5 S-Eier, bevor die Eier so groß sind, dass diese in die Größenkategorie M gehören. Da die Junghennen zu unterschiedlichen Zeitpunkten mit dem Legen beginnen, haben wir etwa über einen Zeitraum von drei Wochen unsere kleinen Eier-Handtaschen. Manchmal ist auch schon das nächste Abteil mit jungen Hennen belegt, dann verlängert sich der Angebotszeitraum – bis zur nächsten Pause.

Zum Osterfest haben unsere Eier natürlich Hochsaison. Unsere Hennen legen das ganze Jahr ausschließlich braune Eier. Da machen die Mädels auch zu Ostern keine Ausnahme. Versuchen Sie doch mal unsere braunen Eier zu färben. Sie werden feststellen: Es funktioniert. Vor allem das von uns geliebte Färben mit Naturmaterialien wie Zwiebelschale, Rote Bete oder Rotkohl. Wenn die Eier in einem mit Stroh gefüllten Nylonstrumpf in dem farbigen Sud gekocht werden, entstehen auf der Eierschale herrliche Muster.

Von Karfreitag bis Ostermontag bieten wir im Hofcafé einen Osterbrunch an. Zwischen 9 und 13 Uhr gibt es Frühstückseier von unseren Biohennen, selbstgebackenes Brot, Kräuterquark, Knuspermüsli, Käse- und Fleisch-

**TIPP** Osterbrunch auf dem Cassenshof mit köstlichen Überraschungen aus unserer Hofküche!

HOFLADEN & CAFÉ WINTERÖFFNUNGSZEITEN DO-SO • AB 30.3. MO-SO • 8-18 UHR

spezialitäten aus der Region, begleitet von Salaten, Antipasti und weiteren herzhaften oder süßen Ostergenüssen. Österliches Flair kann aus dem Hofladen mit farbenfrohen Frühblühern und stilvollen Dekoartikeln mit nach Hause genommen werden. Und mit etwas Wetterglück ist dann auch schon der erste Bio-Spargel erhältlich.

Kaffeetische unter den alten Hofeichen laden in der Frühlingssonne zum Nachmittagskaffee mit fruchtigen und sahnigen Genüssen aus der Hofküche. Die kleinen Gäste tummeln sich gern auf dem Spielplatz, erkunden mit Trettreckern den Hof oder malen und basteln in der Villa Wunderbunt. Auch die auf der Hofwiese laufenden Hühner freuen sich über Besuch, Körner zum Selbstfüttern stehen im Hofladen bereit.

Für den Osterbrunch bitten wir um Reservierung unter Tel. 04188-899640. Das umfangreiche Angebot kostet 19€/Person, Kinder zwischen 4 und 12 Jahren zahlen 9,50€. Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum