



Zutaten (4 Port.)

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Bio-Zitrone
- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mascarpone
- 125 g gesalzene und geröstete Pistazienkerne in der Schale
- 150 g Puderzucker
- Fett und Mehl

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale dünn abraspeln, Frucht halbieren und Saft auspressen. Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mascarpone, Mehlmischung, Zitronensaft und -schale dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 1 Stunde backen.

Pistazien aus den Schalen lösen. Puderzucker und 3 EL Wasser glatt rühren. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Zuckerguss auf dem Kuchen verteilen und mit Pistazien bestreuen.



„Erfahrung ist nicht das, was einem geschieht. Erfahrung ist das, was man aus dem macht, was einem geschieht.“

Aldous Huxley

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Langsam beginnt bei uns die Vorbereitung der Spargelzeit. Was uns bevorsteht, ist ähnlich ungewiss wie im letzten Jahr. Mit dem Unterschied, dass wir schon jetzt erahnen können, dass nicht alles normal laufen wird.

Wir hoffen, dass unsere Saison-Arbeitskräfte einreisen können, die Gastronomie wieder geöffnet ist und auch Spargelessen in großer Runde stattfinden darf. Unsere Gedanken sind bei unseren langjährigen Partnern, den Köchen, den gastronomischen Unternehmern, den herzlichen Servicekräften, die teils zum untätigen Abwarten verdammt sind, aber auch bei den Machern, die tolle Konzepte für einen Außer-Haus-Verkauf, digitale Kochkurse oder einen Lieferdienst auf die Beine gestellt haben. Für alle ist dies keine einfache Zeit. Aber es ist ermutigend, was hier eronnen und ermöglicht wurde. Wir hoffen jetzt auf die Zeit, wenn unser Leben wieder mehr draußen stattfinden kann.

Jetzt frisch

Frühblüher lassen den Frühling einziehen



Sobald die Felder befahrbar sind, kommt die Folie auf die Spargeldämme. Manche Landwirte legen die Folie bereits im November auf die Felder. Unsere Erfahrung ist, dass wir diese dann zu oft aus den Bäumen sammeln müssen, sodass wir dies im Februar machen. So leidet die Folie nicht im Sturm und wir schaffen es dennoch, die ersten wärmenden Sonnenstrahlen zu nutzen. Jetzt schauen wir, ob wir genug Verpackungsmaterial haben und ob die Anzahl der Handschuhe, Stechmesser und Körbe ausreicht.

Neue Rezepte werden herausgesucht, die Lust auf Frühling machen und unser Hofladen in Inzmühlen wird frühlingshaft dekoriert. Solange es draußen grau und nass ist, versuchen wir es uns im Haus schön zu machen und hier den Frühling bereits etwas vor der Zeit einziehen zu lassen. So finden Sie jetzt im Hofladen Frühblüher, aber auch Schönes für Haus und Garten, um den Frühling zu begrüßen.

Jetzt nach Weihnachten sind wir wieder am Umstallen. Dies heißt, dass die Althennen geschlachtet, der Stall gewaschen und neue Hennen ein-

TIPP Genießen Sie unseren **köstlichen Kuchen** auf einer Wanderung im Naturschutzgebiet!

HOFLADEN GEÖFFNET MI-SO, 8-18 UHR

gestallt werden. Die Junghennen kommen im Alter von 17 Wochen zu uns auf den Betrieb. Zu dem Zeitpunkt sind sie fast ausgewachsen. Wir beobachten die Tiere, um herauszufinden, wann die Damen gut eingelebt und schwer genug sind für ihre neue Aufgabe. Zum optimalen Zeitpunkt starten wir dann mit allen Hennen gleichzeitig in die Phase des Eierlegens. Indem wir durch längere Lichtphasen den länger werdenden Tag simulieren, werden die Hennen angeregt, mit dem Eierlegen zu beginnen. Dieser Prozess ist immer wieder spannend und erfordert Fingerspitzengefühl. Schon bald kommen die ersten S-Eier, die immer nur für eine kurze Phase im Sortiment sind.

In unserem Hofladen in Inzmühlen können Sie sich ihren Kuchen zum Mitnehmen abholen und diesen auf einer traumhaften Heidewanderung genießen. Wir freuen uns, wenn Sie in dieser besonderen Zeit die schönen Momente genießen! Herzlichst,

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum