



Zutaten (für 1 Blech)

250 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Zitronenschale
500 g Rhabarber
500 g Erdbeeren
etwas Butter für die Form

Für die Streusel:

125 g kalte Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Blech (39x26x4 cm) gut einfetten. Für den Teig Butter und Zucker miteinander verrühren. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale vermischen und zur Buttermasse hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren. Teig in das gefettete Blech geben. Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren ebenso waschen und vierteln. Erdbeeren und Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Für die Streusel Butter, Zucker, Mehl, Salz, Mandeln und Vanillezucker zu Streuseln verkneten. Streusel auf dem Blechkuchen verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Krönen Sie den Genuss mit einem Sahnehäubchen aus 200g Sahne, aufgeschlagen mit einer Pck. Vanillezucker!



*„Wer Bäume setzt, obwohl er weiß,
dass er nie in ihrem Schatten sitzen
wird, hat begonnen den Sinn
des Lebens zu begreifen.“*

Radinandrath Tagore

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Spargelzeit geht schon wieder ihrem Ende entgegen. Kalt und nass war es. Zu kalt und zu nass, sodass die Saison bisher nicht so gelaufen ist, wie wir es uns gewünscht haben. Wir hoffen, dass die Natur uns im Juni dafür mit sommerlichen Temperaturen verwöhnt.

Die ersten Spargelfelder werden schon nicht mehr beerntet, sondern erholen sich für die nächste Saison. Hierbei handelt es sich um die Felder, die wir mithilfe von Folie früher erwärmen konnten. Jetzt wird der Spargel nicht mehr gestochen, bevor er durch den Damm bricht, sondern die Pflanze darf weiterwachsen. Sie wächst aus dem Boden heraus, verfärbt sich grün und öffnet sich. Aus der Stange wird ein sich filigran auffächerndes Kraut. Bis zu zwei Meter hoch wächst dieses und sammelt fleißig Energie durch die Sonne für die Ernte im nächsten Jahr. Jetzt beernten wir die späten Anlagen, welche wir mithilfe von weißer Folie auf dem Damm länger kühl gehalten haben. So steht dem Spargel-Genuss bis zu Johanni nichts im Wege.

Jetzt frisch

Genießen Sie das Duo Erdbeeren und Rhabarber



Wenn es rund um den Spargel ruhiger wird, ziehen bei uns die Gänse ein. In den ersten Wochen leben sie im Pferdestall und genießen dort den Schutz und die Wärme. Sobald das Wetter und der Wechsel vom Flaum zum Federkleid es zulassen, dürfen sie für immer längere Zeiten auf die Wiese. Zu Beginn noch vorsichtig und neugierig, werden sie von Mal zu Mal mutiger, unternehmenslustiger und abenteuerbegeisterter. Es ist immer wieder eine große Freude, diese Entwicklung zu beobachten.

Unsere Hennen und wir sind überglücklich, dass sie sich wieder im Freiland tummeln dürfen. Es hat einfach ein ganz entscheidender Teil eines abwechslungsreichen Lebens gefehlt. Nun können die Tiere von 10 Uhr bis Sonnenuntergang nach Herzenslust scharren, sandbaden und Würmer picken. Die Pappeln, welche wir in Inzmühlen gepflanzt haben, sind wunderbar gewachsen und bieten unseren Hennen nun eine Deckungsmöglichkeit, sodass sie den Auslauf noch besser annehmen. Sie fühlen sich geschützt, trauen sich auch in die entfernten Ecken des Auslaufs und nutzen diesen gleichmäßiger. Das ist sowohl für die Tiere, als auch

TIPP Frühstück auf dem Cassenshof – vielfältig, frisch und köstlich!

HOFLADEN UND KAFFEEGARTEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

für den Boden optimal, der gleichzeitig auf der ganzen Fläche gedüngt wird. Die unteren Blätter der Pappeln sind zudem Leckerbissen für die Hennen, die sportliche Einlagen aufführen, um das zarte Extrafutter zu erreichen.

Bezüglich unseres Hofcafés sind wir gespannt, wie die weiteren Öffnungsschritte aussehen werden. Sowie die Lockerungen es zulassen, sind wir wieder in der gewohnten Art für Sie da. Durch unser großzügiges Platzangebot im Außenbereich hat hier jeder genug Raum für sich. Wir können für jeden ein beschauliches Plätzchen anbieten und wir freuen uns, wenn Sie bei uns stundenlang verweilen. Wir haben täglich eine umfangreiche Kuchen- und Torten-Auswahl und bieten auch wieder unser beliebtes Frühstück für Sie an. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zum Frühstück, aber auch spontane Gäste sind uns immer willkommen. Herzlichst,

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

