



Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
1 TL Zitronenschale
4 Eier
300 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
100 g gem. Mandeln
Butter für die Form

Für die Creme:

300 g Heidelbeeren
6 EL Puderzucker
250 g Mascarpone
6 Blätter weiße Gelatine
350 ml Schlagsahne
Außerdem 150 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und Zitronenabrieb cremig schlagen. Nach und nach die Eier mit einer Prise Salz unterrühren, das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen mischen und unterheben. Den Teig in eine gebutterte Springform (Ø 22 cm) füllen, glatt verstreichen und im vorgeheizten Ofen 45–60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

Zwischenzeitlich die Heidelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. 2/3 der Beeren mit 2 EL Puderzucker pürieren und mit der Mascarpone verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze auflösen, 2 EL Mascarponecreme ein-

rühren und unter die restliche Creme rühren. Die Sahne mit dem übrigen Puderzucker steif schlagen und die Hälfte unterziehen.

Den fertig gebacken Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach dem Auskühlen 1 mal waagrecht halbieren und einen Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring fixieren und mit der Mascarponecreme bestreichen. Mit dem zweiten Tortenboden bedecken, leicht andrücken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann den Tortenring entfernen, die Torte mit der restlichen Sahne umhüllen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit den restlichen Heidelbeeren belegen und servieren.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Eine aufregende, aber ganz wunderbare Spargelzeit liegt hinter uns. Erst war es etwas zu kalt, dann war es zu warm, aber uns Landwirten ist es ja auch nur schwer recht zu machen. So richtig passt das Wetter selten. Und wenn es für die eine Kultur das perfekte Wetter gibt, ist es für eine andere Kultur ungünstig. In jedem Fall freuen wir uns nun, dass es etwas ruhiger wird und der Spargel in den nächsten Wochen und Monaten ungestört weiterwachsen kann. So sammeln die Triebe, welche jetzt grün und buschig aufwachsen, Energie für das nächste Jahr, indem sie fleißig Photosynthese betreiben.

Unsere Kartoffeln werden jetzt beregnet, sodass möglichst viele Knollen angelegt werden und diese möglichst groß werden. Der Großteil der Kartoffeln soll in der normalen Größe liegen. Alles was kleiner ist, bezeichnen wir als Drillinge, die größeren Kartoffeln sind Übergrößen.

„Wenn du davon träumen kannst, dann kannst du es auch machen.“

Walt Disney

Jetzt frisch

Eine bunte Palette köstlicher Sommerfrüchte



Die Gänse sind bereits bei uns eingezogen. In den ersten Tagen sind sie noch im warmen und geschützten Stall, aber schon bald geht es auf die Wiese. Erst stundenweise, dann tageweise und schon bald rund um die Uhr. Wir bekommen Gössel im Alter von einem Tag. Diese stammen von einem Züchter, der Elterntiere hält. In diesem Jahr waren diese Gänsebetriebe, die auch im Winter und Frühjahr Gänse halten, häufig von den Schutzmaßnahmen vor der Vogelgrippe betroffen. Aus diesem Grund sind die Gössel teurer als in anderen Jahren. Zudem sind die Futterkosten deutlich gestiegen, sodass auch unsere Gänse zu Weihnachten teurer sein werden. Die Lebensbedingungen unserer Gänse sind für uns unantastbar. Hier machen wir keine Qualitätsabstriche. Wir sind uns sicher, dass Sie hierfür Verständnis haben.

Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Hofcafé endlich wieder wie gewohnt bewirten können. Sowohl im Café als auch draußen bieten wir herrliche Sitzplätze. Ob unter den Eichen, an der Seeve, im Apfelgarten, an der Scheune oder auf dem Spielplatz – wir haben für jeden Gast ein pas-

TIPP Wir bieten wieder jeden Samstag unser **Frühstücksbuffet** an – Anmeldung unter Tel. 04188-899 640

HOFLADEN, CAFÉ UND KAFFEEGARTEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

sendes Plätzchen. Jetzt im Sommer lieben es unsere Küchenfeen, mit frischen Früchten zu backen. Neben unseren Klassikern wie dem Frischkäsekuchen, der Eierlikörtorte oder dem Streuselkuchen bieten wir auch täglich besondere Köstlichkeiten wie eine Biskuitrolle, Mandelhörnchen oder Buchweizentorte. Auch ein Eis bekommen Sie bei uns jederzeit.

Durch unsere Lage am Naturschutzgebiet Lüneburger Heide sind wir ein idealer Startpunkt für eine Wanderung durch die Heide. Direkt am Hof hält der Heide-Shuttle, der auf fünf Ringbuslinien nicht nur Sie, sondern auch Ihr Fahrrad transportiert – und das kostenlos! Manchmal ist es eine wunderbare Idee, die eigene Heimat neu zu entdecken, indem man die typisch touristischen Unternehmungen startet. Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen kommen, sich von der besonderen Stimmung in der Heide verzaubern lassen, unsere Kulinarier genießen und bei uns etwas über die Landwirtschaft lernen. Herzlichst,

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

