



Zutaten (für 6 Port.)

500 g Erdbeeren
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
75 g Zucker
150 g Löffelbiskuits
75 ml Espresso
1 EL Kakaopulver



Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mascarpone, Magerquark und Zucker verrühren. Hälfte der Löffelbiskuits in einer Form (15x30 cm) auslegen und mit der Hälfte des Essentos beträufeln.

1/3 der Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits verteilen und die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. 1/3 Mascarponecreme auf die Erdbeeren geben, dann restliche Löffelbiskuits daraufschichten, mit restlichem Espresso beträufeln und Rest Mascarponecreme darauf verstreichen.

Das Erdbeer-Tiramisu ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und die übrigen Erdbeerhälften auf dem Dessert verteilen.

Haltbarkeit: Gut gekühlt ist das Erdbeer-Tiramisu mindestens zwei Tage haltbar. Am köstlichsten ist es aber direkt nach der Ziehzeit.

„Wenn du beginnst,
den Weg zu gehen,
dann erscheint der Weg.“
Rumi



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nach den bunten Wochen der Spargel-Partie auf unserem Hof in Inzmühlen bereiten wir uns jetzt auf den Tag des offenen Hofes in Watzum vor. Hier laden wir Sie am Sonntag, 19. Juni zwischen 10 und 18 Uhr herzlich zur Einweihung unseres neu gebauten Bio-Legehennenstalls ein. Dabei erzählen wir Ihnen alles über die Erzeugung von Bio-Eiern in einem modernen und tiergerechten Legehennenbetrieb. Jetzt, kurz bevor die Hennen Einzug halten, ist es möglich, alle Details genau zu begutachten. Wie funktionieren etwa die Tränkenippel und wie sieht es im Innern eines Legenestes aus?

Vorab wird uns ein Team vom NDR einen Tag begleiten und schonmal einen Vorgeschmack auf den Festtag geben. Es gibt ein buntes Rundum-Programm für Groß und Klein mit einer Ausstellung historischer und moderner Landmaschinen, einer Hühnerrallye, einem Trettrecker-Parcours und einer Hüpfburg. Fürs leibliche Wohl sorgen die Landfrauen mit köstlichen Kuchen und Torten und die Feuerwehr mit Bratwurst vom Grill.

Jetzt frisch

Eine wachsende Vielfalt an frischen Beeren



Mit dem Spargel gehen wir jetzt in die Endrunde. Das Wachstum lässt allmählich nach und wir sind jetzt vor allem damit beschäftigt, die aufwachsenden Beikräuter im Zaum zu halten, damit sie dem Spargel keine Nährstoffkonkurrenz machen können. Dies geschieht rein mechanisch mit einem kleinen Schmalspurschlepper und von Hand zwischen den Spargelpflanzen. Wenn die Ernte des Spargels abgeschlossen ist, beginnt für die Pflanze die eigentliche Vegetationsphase – die Triebe, die wir bis zum 24. Juni zum Verspeisen herausgeholt haben, dürfen ab jetzt weiterwachsen. Durch die Photosynthese lagert die Pflanze Energie in den Wurzelstock ein, der dann den Grundstock bildet für die Ernte im nächsten Jahr. Der Spargel kann auf diese Weise acht bis neun Jahre beerntet werden.

Die Trockenheit der vergangenen Wochen hat uns jetzt voll erwischt. Für den Spargel, der tiefer wurzelt, ist es weniger schlimm als für das Getreide oder auch die Kartoffeln. Beim Getreide zeichnet sich bereits ab, dass der Ertrag dieses Jahr dürrtiger ausfällt. Die Kartoffeln strecken gerade das erste Grün aus der Erde und an den Wurzeln beginnen sich bereits

TIPP Genießen Sie jetzt das kulinarische Dreamteam des Frühlings – **Spargel und Frühkartoffeln**

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

die Knollen zu bilden. Bleibt der Regen vor allem in der Blütezeit zu lange aus, müssen wir bewässern, sonst bildet die Pflanze nur wenige große Kartoffeln aus und die übrigen Knollen verkümmern.

Vor Kurzem sind die neuen Gänseküken bei uns in den frisch eingestreuten Pferdestall eingezogen. Die wasserliebenden Tiere haben hier auch eine Wanne zum Planschen und die nutzen sie ausgiebig. Mit dem Untertauchen des Kopfes reinigen sie nach dem Wühlen in der Streu ihre Nasenlöcher von Staubpartikeln. Die Tiere wachsen in den ersten Wochen rasant und erhalten inzwischen auch frischen Graschnitt, um sich schon auf das Leben auf der Weide einzustellen. Im Laufe des Juni können Sie die muntere Schar dann auf der Wiese am Hof und der See beobachten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – ob zu einem Sommerausflug mit Cafébesuch nach Inzmühlen oder am 19. Juni in Watzum!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

