

Lecker im November

Birnen-Schoko-Kuchen



NEUES VOM CASSENSHOF *November 2025*
Land schmecken und erleben

Zutaten (Ø 24 cm-Springform) Zubereitung

Für die Birnen:

3–4 Birnen
300 ml Wasser
3 EL Zucker

Für den Teig:

150 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
120 g Mehl
1 TL Backpulver
30 g Kakaopulver (ungesüßt)
1 Prise Salz
Optional: 2 EL Milch oder etwas
Birnsud (für extra Saftigkeit)

Die Birnen schälen, entkernen und vierteln. In einem Topf 300 ml Wasser mit 3 EL Zucker aufkochen, die Birnenviertel hineingeben und 10 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen, damit der Teig später nicht zu feucht wird. **Tipp:** Etwas vom Sud kannst du für den Teig aufbewahren.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (Ø 24 cm) einfetten und mit Mehl oder Backpapier vorbereiten.

Die Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit der Butter langsam über dem Wasserbad oder bei niedriger Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel cremig schlagen (ca. 3 Minu-

ten). Die leicht abgekühlte Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. In die Schokomasse sieben und kurz, aber gründlich unterrühren. Falls der Teig zu fest ist, 2 EL Milch oder etwas Birnsud einrühren.

Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Die abgetropften Birnenviertel fächerförmig oder gleichmäßig verteilt leicht in den Teig drücken.

Im vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten backen. Kuchen in der Form 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoguss überziehen.



*„Ohne Herz kommt
dein Gehirn nirgendwohin.“*

Mia Mottley

*L*iebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Gerade haben wir auf unserem Partnerhof im Wangerland neue Biohühner eingestallt – körperlich ein echtes Trainingsprogramm bei 11.000 Hennen, die man einzeln aus den Containern auf ihren neuen Platz in der Voliere setzt. Gleichzeitig ist dies immer auch ein schöner und aufregender Moment, begleitet von dem Gefühl, es beginnt etwas Neues und der Ahnung, was die Tiere erleben und leisten werden.

Zuvor wurde der Stall von der letzten Belegung gründlich gereinigt, desinfiziert und gegen Milben mit Silikat behandelt. Dies ist ein feines Gesteinsmehl, das die Lästlinge auf physikalische Weise abtötet, aber für die Hennen nicht schädlich ist. Mit ihren Sandbädern machen sie diese Behandlung auf natürliche Weise, aber das Silikat ist wirkungsvoller – allerdings sind wir nach dem Einsatz im Stall dann ebenso weiß bepudert. Die Hennen werden in Abteilungen von maximal 3.000 Stück eingestallt. Die Tiere werden auf Rollcontainern, in denen sie transportiert wurden, in die Gänge zwischen den Volieren gerollt, wo

Jetzt frisch

Heidekartoffeln und Rotkohl zum Gänsebraten

TIPP Bestellen Sie rechtzeitig fürs Fest Ihre **Freilandgans** unter Tel. 04188-899640

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO-SO, 9-17 UHR



die Hennen dann auf drei Etagen Platz finden. Wir setzen sie so hinein, dass sie sich möglichst gleich orientieren können und auch schnell die Tränkenippel und das Futterband finden. In der ersten Woche sind wir häufig im Stall, um diese Eingewöhnung zu begleiten. Die meisten finden sich schnell zurecht, einigen müssen wir etwas Nachhilfe geben, etwa beim Finden der Tränkenippel oder der Schlafstangen. Wenn sich abends einzelne Tiere in der Streu auf dem Boden niederlassen, nehmen wir sie auf und setzen sie zu den anderen auf ihren Schlafplatz.

Bei diesem intensiven direkten Kontakt in der ersten Zeit bekommen wir ein gutes Gefühl dafür, in welchem Zustand sich die Tiere befinden und ob sie auf einem ähnlichen Entwicklungsstand sind. Danach entscheiden wir, wann wir mit dem Lichtprogramm starten, das die Legephase der Tiere einleitet. Jetzt im Herbst ist ein idealer Zeitpunkt für die Einstellung, weil die Lichtphase dieses Programms gut übereinstimmt mit der natürlichen Tageslänge. Wenn die Hennen nach etwa einer Woche Eingewöhnung den Stall verlassen dürfen, passt der Draußenrhythmus gut zu dem

künstlichen Tagesrhythmus im Stall. Das sorgt für einen entspannten Start in die Legephase und dafür, dass die Tiere lange vital und leistungsfähig bleiben. Wenn die Hennen zu legen beginnen, können Sie Anfang November bei uns wieder Eierhandtaschen mit den beliebten S-Eiern erhalten.

Unser Hofladen und Café erstrahlt ab dem Scheunenzauber am ersten Novembersonntag in adventlichem Glanz mit stimmungsvoller Dekoration und unserem von der Decke abgehängten Weihnachtswald. Wir freuen uns, wenn Sie bei uns ein schönes Landfrühstück genießen oder zu Kaffee und hausgebackenem Kuchen vorbeikommen.

An den vier Wochenenden ab 29. November laden wir zu einem liebevoll angerichteten Adventsfrühstück à la carte. Hierfür bitten wir um Ihre Anmeldung unter Telefon 04188-899640. Herzlich willkommen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum