

Lecker im Dezember

Bratäpfel mit Nüssen und Marzipan



Zutaten

4 säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)
80 g Marzipanrohmasse
2 EL gehackte Haselnüsse
2 EL Mandelstifte
50 g Butter
1 TL Zimt

Zubereitung

Backofen auf ca. 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Äpfel waschen, oben einen „Deckel“ abschneiden,
Kerngehäuse ausstechen. Sofort mit Zitronensaft
beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Marzipanrohmasse grob zerbröseln. Haselnüsse und
Mandeln kurz ohne Fett anrösten. Marzipan mit Nüssen
und Zimt mischen und die Apfel-Hohlräume damit
füllen. Ein Stück Butter oben auf jeden Apfel geben.

Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, etwas Butter
oder Flüssigkeit unten in die Form geben, damit sie
nicht austrocknen. Im Ofen ca. 30 Minuten
backen, bis die Äpfel weich sind.

Warm servieren – z. B. mit Vanilleeis
oder Vanillesoße, wenn gewünscht.



NEUES VOM CASSENSHOF Dezember 2025

Land schmecken und erleben

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Die Tage werden kürzer,
die Schatten länger und wir freuen uns auf die geruhigen Tage.
Diese Tage sind für uns rar und eher halbe als ganze Tage. Auf dem
Hof steht die Zeit niemals still. Sie fließt in dieser Ruhezeit nur lang-
samer. Die Tiere wollen versorgt werden, das Haus geheizt und
natürlich werden auch die Eier täglich sortiert.

Unser Team schrumpft zusammen, da viele ein paar Tage frei haben
und wir besinnen uns auf die Schaffenskraft in der Familie. Wenn alle
an einem Strang ziehen, wachsen wir über uns hinaus und zusammen.
Da übernehmen schon die kleinsten Familienmitglieder Verantwortung
und werden in diesen Tagen bewusst mit einbezogen. Es gibt Raum
und Aufmerksamkeit für das, was wir uns für jeden Tag wünschen
würden, wofür aber im Alltag häufig die Zeit fehlt.



„Zukunft lässt sich nicht
kontrollieren – aber nähren.“
Martin Kirchner

Jetzt frisch

Winterliche Marmeladen und Kekse im Hofladen



Die Nächte dieses Jahres waren manchmal lang und wir wälzten uns nachdenklich von links nach rechts. Die Aufgaben schienen wie ein unüberwindbarer Berg vor uns zu liegen. Es war nicht leicht, in diesen Nächten neue Kräfte zu schöpfen für die großen Herausforderungen, die am Tag auf uns warteten. Aber zu Weihachten, wenn die Nacht am tiefsten ist, kommt der Moment des Wendepunkts.

Jetzt nehmen wir uns Zeit, in die Dunkelheit zu gehen – und in der Dunkelheit bei uns anzukommen. Wir wollen die Nacht annehmen und diese als Geborgenheit sehen und fühlen. Genau dies ist zu Weihnachten im Lichterglanz so viel leichter als in den anderen Nächten. Wir lieben diese Nacht der Nächte als Beginn in eine verzauberte Zeit.

In dieser Zeit der langen Nächte und des Wendepunktes wälzen wir dann – neue Ideen. Getreu dem Motto: Prüfe alles und behalte das Gute gehen wir in uns, stellen uns und vieles um uns herum in Frage. Wir schließen ab mit dem was war. Wir nehmen an, was wir nicht ändern können und

TIPP Beginnen Sie Ihre eigenen **Rauhnachts-Traditionen** und legen Sie den Samen fürs neue Jahr!

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

schöpfen neue Kraft aus dem Wandel in uns und um uns herum. Am Ende treffen wir stimmige Entscheidungen für die Aufgaben, die uns rufen. Der Samen für das neue Jahr ist gelegt.

Wenn wir all dies geschafft haben, kann ein neues Jahr voller Schaffenskraft beginnen. Ideen dürfen sprudeln und Pläne sich entfalten. Wir dürfen groß träumen, mutig sein und alles ist möglich. Dann darf die Saat sprießen. Und indem wir ihr Wachstum begleiten, wachsen wir mit.

Für die Weihnachtstage wünschen wir auch Ihnen ein Ankommen bei sich selbst und schöne Samen für ein fruchtbare Jahr 2026!

Ihre Familie Pelka
und Familie Vöß

