



Zutaten (für ca. 4 Gläser)

1 kg Mandarinen
(frisch, unbehandelt)

500 g Gelierzucker 2:1

1 Bio-Zitrone (Saft + etwas Abrieb)

optional: 1 TL Vanillezucker
oder ein kleines Stück
Ingwer

Zubereitung

Mandarinen vorbereiten: Mandarinen schälen, weiße Haut möglichst entfernen. Kerne rausnehmen und die Früchte klein schneiden.

Zitrone hinzufügen: Zitronensaft auspressen, etwas Schale fein abreiben und zu den Mandarinen geben.

Kochen: Früchte mit dem Gelierzucker mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Dann unter Rühren aufkochen und sprudelnd 3–4 Minuten kochen lassen.

Gelierprobe machen: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben – wird er fest, ist die Marmelade fertig.

Abfüllen: Heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.



„Man kann alle Blumen abschneiden,
aber nicht verhindern,
dass der Frühling kommt.“

Pablo Neruda



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nach der langen Frostphase haben wir jetzt eine unglaubliche Vorfreude auf den Frühling! Endlich sind wieder die Tage länger, die Vögel schmettern ihre Lieder in Vorbereitung auf den neuen Lebenszyklus und die ersten Narzissen und Osterglocken recken sich bereits aus der Erde. Wir sind gerade vollauf damit beschäftigt, die Spargelsaison vorzubereiten. Überall auf dem Hof wird aufgeklart und geprüft, was an Equipment da ist und was wir bestellen müssen, um alles für Ernte, Verkauf und Zubereitung da zu haben, wenn es losgeht: Bindegarn, Folien, Schäler und für Ihren Einkauf im Hofladen alles, was zu einem guten Spargelmenü gehört – von Kartoffeln und Schinken über Sauce Hollandaise und Petersilie bis zum passenden Wein.

Die Spargelfelder haben nach dem Abernten und dem Aufwuchs der Spargelpflanzen in flachen Winterdämmen geruht. Jetzt im März werden die Dämme neu gezogen, das aufgewachsene Unkraut dabei un-

Jetzt frisch

Mini-Eier unserer Junghühner – ideal zum Bemalen



tergepflügt und die Folien aufgelegt. Teilweise erhalten die Dämme dann noch einen zusätzlichen Folientunnel, der die Frühlingswärme noch stärker einfängt und den Aufwuchs beschleunigt. Dennoch ist es unwahrscheinlich, dass wir in diesem Jahr zu Ostern Anfang April bereits eigenen Spargel genießen können...

Dafür sind unsere Junghennen fürs Osterfest schon gut am Start. Wir haben in den letzten Wochen mehrere Ställe neu belegt und die Tiere beginnen im Laufe März mit dem Legen der ersten Eier. Diese kleinen S-Eier zeichnen sich durch eine solide Schale aus, was sie ideal macht zum Färben und Bemalen. In unserem Hofladen erhalten Sie sie in den beliebten Eierhandtaschen mit je 20 Stück. Wir haben auch bereits gefärbte Eier im Angebot, mit schöner, natürlicher Tönung durch die braune Naturfarbe.

An den Ostertagen von Karfreitag bis Ostermontag laden wir im Hofcafé wieder zum Osterfrühstück zwischen 9 und 13 Uhr ein. Das reichhaltige Angebot glänzt vor allem durch eine schöne Auswahl an Eierspeisen –

TIPP Reichhaltiges **Osterfrühstück**: Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter Tel. 04188-899640

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

vom klassischen Rührei über Eiersalat bis zu Hefenestern mit gefärbten Ostereiern. Am Sonntag und Montag veranstalten wir auf dem Hofgelände eine Ostereiersuche. Die Kinder dürfen mit einer Eierpappe als Schatzkiste losziehen und an insgesamt zehn Verstecken kleine Naschis entdecken und einsammeln. Wir freuen uns auf diesen Familienevent und bitten um rechtzeitige Vorbestellung, s.o.

Unser Küchenteam war in der langen Winterzeit kreativ mit der Entwicklung neuer Rezepte. Ein Highlight ist der Schoko-Orangenkuchen oder die Himbeertorte mit Schokoladen-Ganache. Auch der Möhrenkuchen mit Frischkäse ist zur Zeit sehr lecker. Kommen Sie gerne zur Frühlingsstimmung zwischen Donnerstag und Sonntag mal auf einen genussvollen Kaffeenachmittag vorbei!

*Ihre Familie Pelka
und Familie Voß*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum