

Lecker im August

Schoko-Blaubeer-Kuchen



Zutaten (für 10 St.)

200g Zartbitterschokolade
150 g Butter
3 Eier, Größe M
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Vollmilch
250 g Blaubeeren
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung einrühren.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (24 cm ø) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Abwechselnd mit der Milch unter den Schokoladenteig rühren. Die Hälfte der Blaubeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die übrigen Blaubeeren darauf verteilen.

Den Kuchen etwa 35–45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob er durchgebacken ist. Kurz in der Form abkühlen lassen, anschließend herauslösen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



NEUES VOM CASSENSHOF

August 2026

Land schmecken und erleben

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

„Wenn du zwei Brote hast,
so tausche eines gegen Blumen,
denn sie sind Brot
für die Seele.“

Arabisches Sprichwort

der Sommer ist da und lässt uns zugleich aufatmen, da vieles geschafft ist, aber nimmt uns vor lauter neuen Projekten auch den Atem.

Aktuell bauen wir einen Stall um. Diesen Stall dürfen wir seit fünf Jahren betreiben. Wir haben ein wunderbares Team, dass sich um das Wohlergehen der Hennen kümmert. Es handelt sich um einen 25 Jahre alten Legehennenstall mit einem herrlichen alten Baumbestand im Auslauf. Somit gibt es viele schattige Plätze und Deckungsmöglichkeiten für die Hennen. Der Stall war nun ein bisschen in die Jahre gekommen. Immer wieder ließ uns die Technik im Stich und Probleme ließen sich nicht immer lösen ohne unmittelbar vor Ort zu sein. Unsere modernen Ställe sind alle mit einer Technologie ausgestattet, die dafür sorgt, dass wir von jedem Ort auf den Stallcomputer zugreifen können. Ist es zu warm oder zu kalt im Stall, oder rutscht das Futter aus dem Silo nicht nach und die Fütterung stockt, bekommen wir ei-

Jetzt frisch

Frisches Steinobst in Hülle und Fülle



nen Anruf und können uns einwählen. Dieser Komfort wird auch in diesem Stall in Zukunft möglich sein und uns sehr entlasten. Neben der Technik wird auch die Inneneinrichtung erneuert. Der Stall wird in Zukunft mit einer Voliere versehen sein, die dafür sorgt, dass die Hennen ihre natürlichen Bedürfnisse optimal ausleben können. Zusammen mit dem lichtdurchfluteten Wintergarten und dem Freiland ergibt sich ein Hühnerparadies, das sowohl den Bedürfnissen der Tiere als auch den Arbeitsbedingungen für die menschlichen Mitarbeiter Rechnung trägt. Wir freuen uns jetzt schon, wenn im September in den Stall die neue Generation Hennen einzieht. Auch unsere Mitarbeiter sind in Anbetracht all der neuen Technik und der spannenden Neuerungen voller Vorfreude.

Parallel konnten wir zum 1. Juli einen weiteren Stall pachten. Dieser gehört Familie Sachtjen. Bisher haben wir das komplette sogenannte Gelege von Familie Sachtjen bekommen. Das heißt, dass alle Eier an uns verkauft und von uns zweimal pro Woche abgeholt wurden. Nun betreiben wir diesen Stall selbst und sind noch dabei, diesen Stall mit all seinen

TIPP Genießen Sie auf einem Ausflug in die Heide bei uns ein Stück hofgebackene **Buchweizentorte!**

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

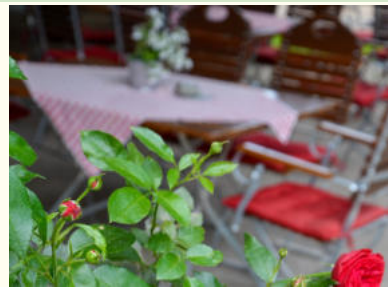
Besonderheiten und Herausforderungen kennenzulernen. Hier sind bereits Hennen eingezogen, die in Kürze die ersten Mini-Eier legen werden.

In unserem Hofladen genießen wir aktuell die große Auswahl an Früchten, aus denen sich wunderbare Torten und Marmeladen zaubern lassen.

Wir freuen uns immer mehr auch größere Gruppen bei besonderen Feierlichkeiten begrüßen zu dürfen. Gerade jetzt im Sommer haben wir eine Vielzahl von schattigen Plätzen und bieten hier ein köstliches Frühstück sowie eine Vielzahl von Kuchen und Torten an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Pelka
und Familie Voß*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum