



### Zutaten:

- 250 Gramm Möhren
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 Eier
- 200 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 Gramm ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 100 Gramm Weizenvollkornmehl
- 3 EL Puderzucker zum Bestäuben
- 2 EL gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Möhren schälen und sehr fein reiben. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale dünn abreiben. Die Eier trennen. Eigelb, 75 g Zucker, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen.

Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandeln, Mehl und Möhrenraspeln mischen. Knapp die Hälfte des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse ziehen, dann die Möhren-Mandel-Mischung und den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50–60 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und am besten über Nacht abkühlen lassen. Aus der Form lösen und dick mit Puderzucker bestäuben. Oberen Tortenrand mit gehackten Pistazien bestreuen und eventuell mit kleinen Deko-Möhren verzieren.

## Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun werden die Tage wieder spürbar länger. Tut das gut! Langsam zieht der Winter sich zurück und die allerersten Frühlingsboten trauen sich hervor. Die Vorfreude auf die Spargelzeit steigt nun von Tag zu Tag. Langsam beginnen wir zu planen, vorzubereiten und die Tage rückwärts zu zählen.



Um die Spargelfelder vorzubereiten, müssen wir den Boden fräsen. Dabei werden abgestorbene Pflanzenteile aus dem Winter eingearbeitet. Diese wirken gleichzeitig als Dünger. Der Boden wird dabei vermisch und gelockert, so dass er optimal vorbereitet ist. Anschließend werden Dämme gezogen, aus denen der Spargel dann herauswächst. So können die Stangen die gewünschte Länge erreichen und gleichzeitig muss man sich beim Stechen des Spargels nicht so tief bücken.

„Lust  
und Liebe  
sind die Fittiche  
zu großen Taten.“  
J. W. von Goethe

# Jetzt frisch

## Wachteleier und alles, was Ostern richtig schön macht!



Anschließend werden die Dämme mit Folie abgedeckt. Dadurch verfrühen wir die Ernte, halten den Unkrautdruck gering und steuern die Wachstumsgeschwindigkeit. Ein Teil der Flächen wird zusätzlich mit einem Minitunnel versehen, so dass ein Treibhauseffekt entsteht. In Handarbeit werden dafür alle zwei Meter Stangen in die Erde gesteckt, die über den Damm geklappt die Folie tragen. Sind die Felder vorbereitet, warten wir auf die Frühlingssonne, die den Damm aufwärmt.

Aber erstmal kommt Ostern! Zeit, um Eier bunt zu färben. Da unsere Hennen das ganze Jahr die braunen Eier legen, die wir alle so lieben, ist das auch zu Ostern nicht anders. Aber auch braune Eier eignen sich hervorragend zum Färben. Dabei sind wir gerne ein wenig erfinderisch. Wir stellen einen Sud aus Essigwasser und einer färbenden Zutat her. Zwiebelschale ergibt einen warmen Rot-Braunton. Rotkohl lässt die Eier blau leuchten und Rote Bete färbt die Eier rot. Um die Eier mit Mustern zu verzieren, kann man auf die Schale Wachs auftropfen oder sie mit Zitronensäure

**TIPP** Lassen Sie sich von Weidenkätzchen und Forsythien als Osterstrauch verzaubern!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

bemalen, so dass sie an diesen Stellen keine Farbe annimmt. Andere Hilfsmittel um hübsche Muster zu erzeugen, sind Blätter, Federn oder Zwiebelschale. Dazu steckt man das Ei zum Färben mit den Utensilien auf der Oberfläche in einen Nylonstrumpf, der oben zugeknötet wird. So entsteht eine Fülle an Farben und Formen, die auch auf braunen Eiern toll zur Geltung kommen.

Ab sofort gehören Wachteleier in unseren Hofläden mit zu unserem Sortiment. Wachteln sind die kleinsten Hühnervögel Europas. Zur Tarnung legen sie marmorierte Eier, die durch ihren unvergleichlich wilden Geschmack eine Delikatesse sind. Die Wachteln leben auf dem Hof Koch in der Nähe von Lüneburg und werden dort unter idealen Bedingungen in einer kleinen Gruppe gehalten. Eine Spezialität, die Freude macht.



*Ihre Familie Voß*

