



Zutaten (ca. 12 Törtchen):

Teig:

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
½ unbehandelten Zitrone
125 g kalte Butter
1 Ei

Belag:

500 g reife Himbeeren
75 g Zucker
3 Eigelb
1 Ei

Saft und abgeriebene Schale
von 1 ½ unbehandelten
Zitronen
150 g kalte Butter in
Stückchen

Fett und Mehl für die Form,
Puderzucker zum Überstäuben

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und ruhen lassen. Die Förmchen gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 200 Grad aufheizen. Den Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen. Die Förmchen dicht nebeneinanderstellen. Ausgerollte Teigplatte darüber legen. Mit einem Rollholz darüberrollen. (Der Teig fällt automatisch in die Förmchen.) Nun leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen, stürzen und erkalten lassen.

Für den Belag die Himbeeren verlesen. Nur wenn nötig waschen, dann anschließend auf Küchenpapier setzen und abtropfen lassen.

Für die Zitronencreme Zucker mit Eigelb, dem ganzen Ei, Zitronensaft und -schale im Wasserbad dickschaumig schlagen. Einmal aufwallen lassen, sofort vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Nun zügig die kalten Butterstückchen unterrühren. Kalt stellen. Die Torteletts mit Creme füllen. Die Himbeeren darauf häufen. Dick mit Puderzucker überstäuben und servieren.

*„Für den wahren Lebenskünstler
ist die schönste Zeit immer diejenige,
die er gerade verbringt.“
Orson Welles*



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

die Spargelzeit liegt hinter uns und wir lassen das Frühjahr in Gedanken Revue passieren. Die Natur ist in diesem Jahr der Kalenderzeit immer schon einen Sprung voraus, sodass wir mittlerweile vollends verwirrt sind. Der Spargel jedoch hat bei diesem sonnigen Frühjahr genau das gemacht, was wir uns gewünscht haben. Er ist gewachsen und gewachsen. Bei wunderbarem Wetter hatten nicht nur wir großen Appetit auf dieses köstliche Gemüse. Es liegt somit eine wirklich fantastische Spargelzeit hinter uns.

Währenddessen kümmern wir uns bereits um die Gänse, die unsere Gedanken schon mal zum Weihnachtsfest schweifen lassen. Und das mitten im Hochsommer!

Die Jungtiere haben ihren Stall bezogen. Sie sind in einem runden Auslauf untergebracht, sodass sie sich nicht in den Ecken gegenseitig bedrängen. Wärmelampen sorgen dafür, dass sie es schön warm haben.

Jetzt frisch

Die volle Auswahl heimischer Früchte



Ein Blick in den Stall genügt und man erkennt anhand des Aufenthaltsortes der kleinen Gössel, ob es zu warm oder zu kalt ist. Alles richtig gemacht haben wir, wenn einige unter den Lampen liegen, aber auch andere sich locker verteilt im Auslauf niedergelassen haben. Liegen die kleinen Gänse in einem großen Haufen zusammen, und drücken sich gegenseitig, ist es ihnen zu kalt. Meiden sie die Bereiche unter den Wärmelampen und liegen alle einzeln am äußeren Rand, ist es ihnen zu warm.

Schon bald kommen die Kleinen stundenweise ins Grün, bevor sie ihre ganzen Tage auf der großen Wiese genießen können. Dort können Sie sie bei einem Besuch auf unserem Hof beim Weiden und Planschen beobachten.

Unsere Frühkartoffeln sind in diesem Jahr wahrlich ein Gedicht. Ein wenig buttrig im Geschmack und herrlich gleichmäßig, begleiten sie uns nun durch den Sommer. Von „festkochend“ kann man bei Frühkartoffeln in der Regel nicht sprechen. Die Stärke ist noch nicht eingelagert, dies sorgt neben der zarten Schale dafür, dass die Kartoffeln noch nicht lagerfähig sind, aber dennoch ihren unverkennbaren Geschmack entfalten.

TIPP Genießen Sie unser **Bauernhof-Eis** bei einer Fahrrad-Rast!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

In unserem Gartencafé schmecken die fruchtigen Kuchen und Torten jetzt im Sommer besonders gut. Die Vielfalt der heimischen Früchte verführt uns immer wieder zu neuen Variationen und Kreationen. Aber schauen und schmecken Sie doch einmal selbst. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Voß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg