



### Zutaten:

400 g Äpfel z.B. Boskoop  
125 g Zucker  
75 g ganze Mandeln  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
125 g Rosinen  
1 EL Rum

Fett und Mehl für die Form

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln und mit dem Zucker vermengen. Etwa 12 Stunden Saft ziehen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Mit dem Mehl und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Apfelmasse mit dem Saft dazugeben und alles zu einem Teig verrühren. In der Kastenform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen.

In einer Folie eingepackt, hält sich der Kuchen etwa eine Woche.



*„Tu deinem Leib etwas Gutes,  
damit deine Seele Lust hat,  
darin zu wohnen.“  
Teresa von Ávila*

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Schon deutlich spürt man, wie die Tage kürzer werden – der Herbst macht sich bemerkbar. Unser Scheunenzauber steht vor der Tür. Bei einem so traumhaften Spätsommer wie in diesem Jahr schieben wir die Planung und Vorbereitung häufig etwas nach hinten. Aber nun ist es soweit und wir sind schon voller Vorfreude.

Vieles, was Ihnen aus den letzten Jahren bekannt ist, werden Sie auch diesmal wieder entdecken. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit bestem hausgebackenen Kuchen und tollen Gerichten rund um die Kartoffel. Unsere schönen bunten Sorten sind nicht nur ein Blickfang, sie überzeugen auch mit ihrem abwechslungsreichen Geschmack. Auch der Kürbis kommt dabei zu Ehren. Halloween ist dann zwar passé, doch das vielfältige Gemüse lohnt durchaus längeren Genuss. Und die Äpfel werden nicht nur auf dem Kuchen begeistern, sondern auch geringelt als Nachtisch zubereitet werden.

# Jetzt frisch

## Bunte Kartoffeln aus dem besten Boden der Heide



Selbstverständlich haben wir wieder eine Fülle von Künstlern, Kunsthandwerkern und schönen Dingen ausfindig gemacht, sodass unser Pferdestall und unsere alte Scheune, die im neuen Glanz erstrahlt, zum Bummeln, Verweilen und Entdecken einladen.

Zahlreiche Köstlichkeiten von unseren Hoflieferanten erwarten Sie zum Kennenlernen und Probieren. Das Beste aus der Region direkt vom Landwirt oder Genusswerker hält sicherlich noch so manche Überraschung für Sie bereit!

Unsere kleinen Gäste laden wir zum Backen und Singen ein. Da wird der Teig ausgerollt, ausgestochen, gebacken und die Kekse werden anschließend verziert. In großer Runde auf unserer Diele leuchten die Kinderaugen beim Werkeln und Naschen.

Am Rande unseres Hofes laufen die Gänse und bestaunen das gesellige Treiben. Mit ihrem Geschnatter untermalen sie unsere musizierenden Gäste. Der Winter und die Vorweihnachtszeit werden eingeläutet und ver-

**TIPP** Genießen Sie die **Kürbis-Zeit** mit den verschiedenen Sorten und Zubereitungen!

**HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR**

zaubern uns dabei mit allem, was diese schöne Zeit für uns bereithalten kann. Wir freuen uns, Sie als Gast zu unserem Scheunenzauber begrüßen zu dürfen!

In unseren neuen Stall sind nun die neuen Hennen eingezogen. Nachdem sie den neuen Auslauf erkundet haben, beginnen sie nun, die ersten Eier zu legen. Unsere Eierverpackungen haben sich etwas verändert. Der Aufkleber mit dem Haltbarkeitsdatum ist etwas länger und schmaler geworden. Dahinter verbirgt sich für uns eine gewaltige Veränderung. Unsere Eier werden nun mithilfe einer Maschine verpackt, verschlossen und ausgezeichnet. Dies entlastet uns für die wichtigen Aufgaben, die Arbeitsschritte und Qualität zu kontrollieren, und wir sind mit der maschinellen Unterstützung deutlich schneller geworden. Für Sie als unsere Kunden ist diese Veränderung kaum spürbar. Die Maschine arbeitet sicher akkurater als wir – und die Eier schmecken genauso gut wie gewohnt.

*Ihre Familie Vof*



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