



### Zutaten (für 12 St.):

12 Muffinförmchen  
125 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
200 g Schmand  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
300 g Kirschen  
6 EL Milch  
etwas Puderzucker zum Bestreuen



### Zubereitung:

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier und Schmand nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und dann abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und verrühren.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Kirschen waschen und entsteinen. Je 4–5 Kirschen in ein Muffinförmchen drücken.

Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen. Wer möchte, kann die Muffins zum Servieren noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

„Die Zeit, die man sich nicht für die Gesundheit nimmt, nimmt sich irgendwann die Krankheit.“  
Sprichwort aus China



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun ist er da, der Sommer. Alles grillt und zirpt, die Mücken tanzen über der Seeve, das Korn wird reif und die Ernte wird vorbereitet.

In normalen Jahren haben wir jetzt ein Sommerloch. Wir verkaufen weniger Eier, da viele im Urlaub sind und man einfach bei Hitze weniger Appetit hat. Deshalb haben wir unsere Hühnerstall-Belegungen so geplant, dass wir im Sommer drei Abteile nacheinander umstallen. So haben wir im Herbst und besonders zu Weihnachten genug Eier, wenn die Hennen voll durchstarten. Die Hennen, die wir jeweils brauchen, werden für uns auf Bestellung ausgebrütet und wir planen schon beim Einstallen, wie lange die Tiere bei uns auf dem Betrieb bleiben werden. So kommt es, dass wir nicht kurzfristig reagieren können. Das war bisher nie ein Problem, da der Eierverbrauch über die Jahre recht stabil vorhersagbar ist. Mit Corona haben wir nicht gerechnet. Bereits in den letzten Wochen wurden viel mehr Eier gekauft, da mehr Menschen

# Jetzt frisch

## Leckere Kirschen aus dem Alten Land



als sonst zuhause gegessen haben. Nun kommt hinzu, dass viele nicht in den Urlaub fahren oder Urlaub in Deutschland machen werden. Mit einem Sommerloch rechnen wir also nicht. In der Konsequenz bedeutet es, dass wir zu wenige Eier haben. Wir geben unser Bestes, aber es wird immer mal wieder leere Regale geben. Schade und ärgerlich, aber nicht zu ändern.

Unsere Spargelsaison war fordernd, aufregend und mit nichts zu vergleichen. Wir sind froh, diese besondere Zeit mit einem tollen Team gemeistert zu haben. Neben unseren rumänischen und polnischen Erntehelfern wurden wir von Schülern und Studenten unterstützt, die bisher noch nie in der Landwirtschaft gearbeitet haben. Das Stechen des Spargels, was wirklich sehr anstrengend ist, wurde von unseren Saisonarbeitskräften unternommen. Die Schüler und Studenten haben den Spargel sortiert, geschält und gebündelt. Hierbei waren sie stets hochmotiviert, flink und gutgelaunt. Diese Unterstützung war für uns eine große Bereicherung. Mit Kuchen-Flatrate und original polnischer Partymusik wurde das Team verwöhnt. Das hat Freude gemacht. Im Anschluss an die Saison haben wir ein kleines

**TIPP** Machen Sie sich auf den Weg zur **Genuss-Rallye** zwischen Heide und Elbe!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

Mitarbeiter-Fest veranstaltet. Unter freiem Himmel gab es Burger für Alle. Vielen Dank an jeden Einzelnen bei uns auf dem Hof. Ihr seid Spitze!

Die Gänse sind bereits eingezogen und gedeihen prächtig. In diesem Jahr haben wir es geschafft, den ganzen Pferdestall, in dem unsere Gänse die ersten Wochen wohnen, gut einzuheizen. Bei über 30 Grad im Stall kamen die Mitarbeiter, die als Gänseväter fungieren, in den ersten Tagen ganz schön ins Schwitzen. Nun sind die Gänse auf der Wiese und genießen die Sonne.

In Inzmühlen sind wir eine Station der Genussrallye, die von der Heide bis an die Elbe führt. Fünf Höfe können besucht werden, auf jedem Hof wartet eine Überraschung auf die Rallye-Teilnehmer. Zusätzlich gibt es ein Rezept. Die Zutaten können im Laufe der Rallye bei den Höfen eingekauft werden. So kann im Anschluss an die Überland-Fahrt ein toller Kochabend mit einem leckeren Essen gekrönt werden. Den Rallye-Gutschein können sie bei uns im Hofladen kaufen und sofort starten. Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Vofß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum