



Zutaten

Für den Biskuit:

4 Eier (Gr. M)
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
120 g Mehl (Type 405)

Für die Füllung:

500 g frische Pflaumen
2 EL Zucker
1 EL Stärke
4 Blätter Gelatine
500 g Mascarpone
85 g Zucker
400 g Naturjoghurt
1 EL Zitronensaft
400 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Biskuitteig in die Springform geben. Den Biskuitboden für 20 Min. backen. Den Boden nach dem Backen auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Die Pflaumen vierteln, mit dem Zucker vermengen und stehen lassen bis sich etwas Saft gebildet hat. Auf niedriger Stufe für 10 Min. köcheln lassen. Den Saft auffangen und zum Kochen bringen. Die Stärke mit etwas Wasser mischen und hineinrühren. Die Pflaumen mit der Masse vermischen. Beiseite stellen.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Zucker und Naturjoghurt verrühren, den Zitronensaft hinzufügen. Die Sahne

mit dem Sahnesteif aufschlagen und kühl stellen. Die Gelatine im Wasserbad auflösen. Die Mascarpone-Creme nach und nach zur Gelatine hinzufügen. Anschließend die Sahne unterheben.

Einen Tortenboden auf eine Platte geben und einen Tortenring darum stellen. Erst ein Drittel der Pflaumenmasse ringförmig darauf verteilen, dann ein Drittel der Creme darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der restlichen Pflaumen ringförmig darauf verteilen und die Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen.

Mit den restlichen Pflaumen dekorieren. Den Tortenring entfernen und die Torte an den Seiten mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte sollte vor dem Verzehr für mindestens 3 Stunden kühl gestellt werden.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nicht nur wir Heidebauern, sondern auch die Heideblüten erfreuen sich in diesem trockenen Spätsommer zum Glück auch an dem einen oder anderen Gewitterschauer. Dafür ist der Wald sehr trocken und wir hoffen, dass keine Brände ausbrechen. In den allermeisten Fällen ist die Ursache menschliches Handeln, sei es eine weggeworfene Kippe, Grillreste oder ein auf trockenem Gras abgestelltes Fahrzeug. Nicht nur für uns als Waldbesitzer und -nutzer, sondern auch für die Tierwelt ist ein Brand eine Katastrophe in diesem sensiblen Ökosystem. Und manchmal, wenn nachts die Feuersirene ertönt, hören wir die Wölfe mit ihrem Geheul einstimmen...

Unsere Gänse genießen das Planschen im Wasser bei der Hitze besonders und wir achten darauf, dass sie immer ausreichend Nass haben. Sie wachsen und gedeihen auf ihrer großen Weide, machen Flugübungen und melden neugierige Zaungäste. Vor Fuchs und Wolf sind sie durch einen 1,80 m hohen Zaun mit Elektrodraht geschützt.

„Die Angst vor einer Zukunft, die wir fürchten, können wir nur überwinden durch Bilder von einer Zukunft, die wir wollen.“

Wilhelm-Ernst Barkhoff

Jetzt frisch

Saftig-süße Pflaumen und Mirabellen



Zur Zeit holen wir die ersten eigenen Kartoffeln der geschmackvollen, goldgelben Linda aus der Erde. Die Kartoffeln werden erntereif, wenn das oberirdische Kraut abstirbt. Wir häckseln das welkende Kraut ab, so geht die ganze Energie der Pflanze in die Knollen. Mit einem Kartoffelroder, der „Wühlmaus“ genannt wird, fahren wir durch die Reihen und ernten die ersten Kartoffeln der Linda. Kleine Scharen gehen durch die Erde unter die Knollen und befördern sie nach oben, wo wir die Kartoffeln von Hand absammeln. Auf diese Weise ernten wir nur die ersten Kartoffeln, die noch eine zarte und empfindliche Schale haben. Sie sind noch nicht lagerfähig, deshalb holen wir nur kleine Mengen aus der Erde für den direkten Verkauf im Hofladen und über den regionalen Einzelhandel. Diese zarten Knollen sollten am besten mit der Schale gekocht werden, um die wertvollen Vitalstoffe wie Kalium und Vitamin C zu erhalten – und Sie können die Schale bedenkenlos mitessen. Grüne Stellen sollten Sie allerdings wegschneiden, denn diese enthalten das giftige Solanin, welches das Nachtschattengewächs zum Schutz vor Fressfeinden bildet.

TIPP Genießen Sie die letzten schönen Wochen der **Heideblüte** im Naturschutzgebiet.

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

Unser Getreide, das wir in Watzum anbauen, haben wir gut eingebracht. Unser „Lerchenkorn“, das wir mit offengehaltenen Schutz- und Nistflächen für die Feldlerche angebaut haben, lassen wir in zwei regionalen Mühlen vermahlen. Mit dem Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl in verschiedenen Ausmahlungsgraden beliefern wir vor allem weiterverarbeitende Betriebe in der Region, wie Bäckereien und Cafés. Wir hoffen, dass dieses junge Projekt für den Schutz unserer heimischen Tier- und Pflanzenvielfalt noch mehr Freunde und Abnehmer findet, trotz der derzeit hohen Getreidepreise. In unserem Hofladen können Sie auch 1 kg-Päckchen erhalten, die wir von Hand abpacken.

Dazu gibt es gerade wieder viele „Eier-Handtaschen“ mit den S-Eiern unserer Junghühner. Zaubern Sie daraus einen leckeren Kuchen oder genießen Sie bei uns im Hofcafé sahnige oder fruchtige Köstlichkeiten aus dem Besten, was die Natur uns schenkt!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

