



### Zutaten

für 3 Bleche (ca. 30 Kekse):

200 g weiche Butter

200 g Zucker

125 g zarte Haferflocken

125 g kernige Haferflocken

125 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Salz

2 TL Vanillezucker

1 Ei

Etwas Schokoglasur



### Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Haferflocken, Zucker, Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Die weiche Butter und das Ei dazu geben und alles mit den Händen verkneten.

Mit feuchten Händen aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kugeln mit den Fingerspitzen etwas flach drücken und für 8–9 Minuten auf mittlerer Schiene backen (Achtung – je dünner, desto schneller sind die Kekse fertig).

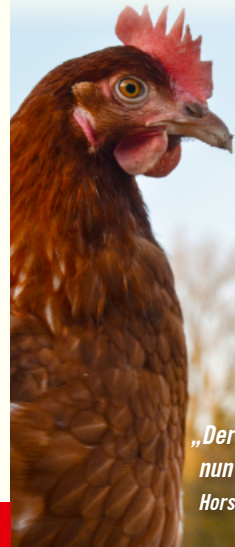
Schokolade schmelzen und die Kekse damit verzieren.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein wunderbares Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Und dabei haben wir jetzt einfach mal nur unseren direkten Lebens- und Wirkungsbereich im Blick. Die Zeit ist nur so dahingeflogen und wir waren dankbar, dass es keine neuen Dramen und wenig Unvorhergesehenes gab. Nach den letzten Jahren war das wirklich eine Wohltat.

Wenn wir zurück blicken auf das Jahr 2024, erinnern wir uns an zwei besonders schöne Hoffeste. Wir durften grandiose Gäste auf unserem Hof begrüßen und konnten bei herrlicher Musik, gutem Essen, tollen Ausstellern und allerbestem Wetter die Tage sehr genießen.

Zwischenzeitlich waren der Flow und die Leichtigkeit bei uns auf dem Hof etwas in den Hintergrund gerückt. Es fiel kaum auf, aber vieles fiel etwas schwerer. Die Arbeit wurde als Arbeit empfunden. Wenn man von der Arbeit ständig umgeben ist und der Feierabend nur ein theoretisches Konstrukt ist, hat das großen Einfluss auf das Leben.



„Der Spaß ist vorbei,  
nun beginnt die Freude.“

Horst Krohne

# Jetzt frisch

## Rotkohl von uns für Sie fixfertig eingekocht



*Irgendwann in den letzten Monaten, als uns dies bewusst wurde, wurde es dann tatsächlich besser. Manchmal müssen Dinge ans Licht, um sich zu ändern. Wir wünschen Ihnen und uns genug Zeit, um Dinge immer wieder ans Licht zu holen. In der Neubetrachtung fällt es dann leichter, sich von einengenden und überholten Gewohnheiten zu befreien.*

*Mit der Neuausrichtung unseres Hofladens in Inzmühlen sind wir sehr zufrieden. Wir haben es geschafft, uns, den Hofladen und das Arbeiten an diesem Ort ein Stück weit neu zu erfinden und die Leichtigkeit wieder Einzug halten zu lassen. Auch die Hoffeste sorgen dafür, dass unser Hof von Leichtigkeit und der Lust am Feiern erfüllt ist. Vor jedem Fest wird mit der ganzen Familie besprochen, ob das nächste Hoffest stattfinden soll. Bisher konnten die Befürworter mit ihrer Lust und Zuversicht die Zweifler immer überzeugen und das neue Hoffest wurde mit vereinten Kräften geplant und vorbereitet. Natürlich sind wir nach jedem Fest erschöpft, aber auch in einem kleinen Rausch. Diese Euphorie gibt uns den Schwung, das Rad weiter am Laufen zu halten.*

**TIPP** Kalte **Gänsebrust** schmeckt herrlich im Aufschnitt auf selbstgebackenem Brot

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO-SO, 9-17 UHR

*Beim Blick zurück stellen wir fest: Es sind die Höhepunkte, die erinnert werden. Es muss feste gefeiert werden. Mit allem, was dazu gehört. Mit tollem Essen, reichlich Getränken, beschwingtem Tanz, inspirierenden Gesprächen und den besten Menschen unseres Lebens. Zu jeder Zeit lohnt es sich, all die Menschen um sich zu versammeln, die das Leben bereichern. Wir sind dankbar, von so vielen glücksspendenden Menschen umgeben zu sein und auf so viele schöne Tage und Stunden mit ihnen zurückblicken zu können. Wir stellen immer wieder fest: Der Aufwand lohnt sich. Denn die Erinnerungen sind das, was bleibt.*

*Wie wunderbar, dass jetzt das Weihnachtsfest bevorsteht. Das muss gefeiert werden! Wir wünschen Ihnen ein Leben im Moment, einen zufriedenen Blick zurück und einen optimistischen Blick nach vorn. Wir wünschen Ihnen ein Innehalten in den schönen Momenten, die es zu genießen lohnt und in diesem Zuge ein erfüllendes Weihnachtsfest.*

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum