

Suchbild

Die unteren zwei Bilder sind fast ident. Es haben sich im rechten Bild allerdings 5 kleine Fehler mit eingeschlichen. Finde die 5 Fehler!



Impressum:

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH
Hauptstraße 41,
3052 Innermanzing,
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei
UID-Nummer: ATU71297535
Firmenbuchnummer: FN457790x
Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten
Firmensitz: 3052 Innermanzing
Telefon: 027742290
E-Mail: office@simhofer.at
Mitglied bei: WKNÖ
Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten
Berufsbezeichnung: Bäcker
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie
Backwaren



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Herbst 2019

Alles Dinkel

Gesunder Start in den Herbst.

simhofer
Das gibt es nur!



Hefe
frei

Laktose
frei

Weizen
frei

Vegeta-
risch

Dinkelprodukte

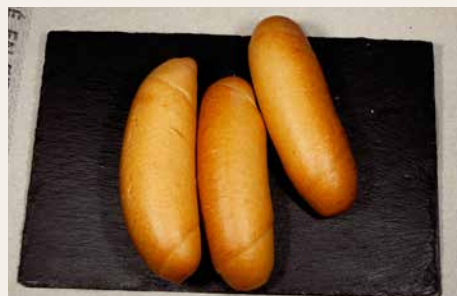


Wir bieten unseren Kunden 4 verschiedene hefefreie und weizenfreie Brotsorten an. Außerdem auch 100% Dinkel Weckerl und einige süße, weizenfreie Versuchungen:

Dinkelbrot, Apfelbrot, Kerndlbrot, 100% Roggenbrot; 100% Dinkelweckerl, Dinkellinzer-Smilely, Dinkellinzerkipferl mit Zartbitter und Milkschokolade und unser Dinkel-Ap-

felkuchen sowie der Dinkel-Zwetschkenkuchen mit Streusel.

Näheres zu den Zutaten und Nährwerten der Brote finden sie kostenlos in uns'rer Brot-schüre in der Filiale oder im Internet.



UrDinkel

Der UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten, gilt als wertvolles Nahrungsmittel und besitzt optimal ausgewogene Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren, Proteine und komplexe Kohlenhydrate. Zusätzlich trumpft der UrDinkel mit Vitaminen (B1, B2, B6 und E), Mineralien und Spurenelementen auf. Unser UrDinkel kommt aus Österreich.



Natur



Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen.
Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

Natürliche Zutaten.
Butter, Freilandeier, Natursole – diesen Unterschied können Sie schmecken!

Umwelt.
Wir engagieren uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und Energie – z. B. durch Wärmerückgewinnung und wiederverwertbares Verpackungsmaterial.

Dinkel - Zwetschkenkuchen



Zutaten

200g	Dinkelmehl
200g	weiche Butter
200g	Staubzucker
50g	Marzipan
4	Eigelb
4	Eiklar
Prise	Salz
evtl. 1	Vanilleschote
	Zwetschken

Für den Streusel

50g	Dinkelmehl
25g	Staubzucker
25g	Butter
evtl.	Zimt

Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers schaumig schlagen, zur Seite stellen. Butter und Marzipan schaumig rühren, restlichen Staubzucker, Mark der Vanilleschote und das Salz dazugeben und nach und nach die Eidotter einrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben, in ein kleines Blech oder eine große

Tortenform, mit Backpapier ausgelegt, einfüllen und gleichmäßig verteilen. Mit Zwetschken belegen. Für den Streusel die Zutaten miteinander abbröseln und gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Anschließend bei 160-170°C bei Ober-Unterhitze 50 - 60 Minuten backen (Nadelprobe machen).

