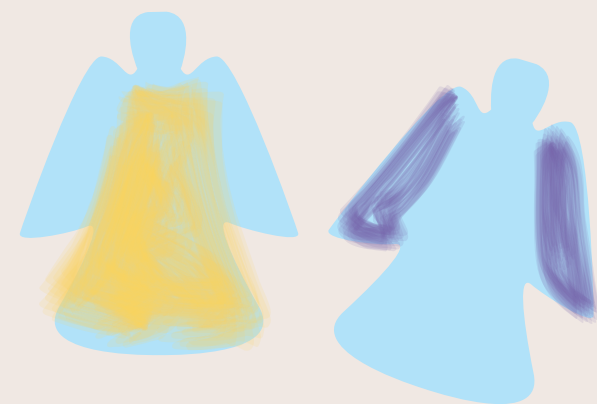


## Salzteigdeko

### Was ihr braucht:

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Salz
- 2 Tassen Mehl
- 1 Teigrolle
- Ausstechförmchen
- Acrylfarbe
- 1 Pinsel
- Schnur
- Dekoration nach Belieben



### Wie's geht:

1. Vermengt Wasser, Salz und Mehl in einer Schüssel.
2. Knetet die Masse zu einem verformbaren Teig.
3. Dann rollt ihr den Teil mit einer Teigrolle auf ca. 0,5 cm aus und könnt Motive ausstechen.
4. Wenn ihr wollt könnt ihr den Motiven mithilfe eines Zahnstochers ein Loch stechen, in das ihr später eine Schnur fädeln könnt um die fertige Dekoration aufzuhängen.
5. Die fertigen Salzteigkekse für etwa 2 Stunden bei 150°C backen, danach herausholen und abkühlen lassen.
6. Jetzt könnt ihr die Kekse mit Acrylfarbe und vielem mehr dekorieren!
7. Noch einmal trocknen lassen und dann sind sie fertig!

### 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

Winter 2019



## Weihnachtszeit

In den Winter mit Butterkekse, Linzerkipferl, und mehr...

simhofer  
Das gönnt' ich mir!





## Außerdem ...



... backen wir natürlich auch diesen Advent unsere saftigen Früchtebrote und unsere mürben Krampusse. Für den 5. und 6. Dezember bitten wir Sie die Krampusse in ihrer Filiale vorzubestellen. Wie jedes Jahr kreieren wir auch heuer wieder unsere köstlichen Windringerl mit verschiedenen Dekoren (Schokolade, Zuckerstreusel, ...) für ihren Christbaum.

... geht es direkt nach der Weihnachtszeit weiter mit unseren weit und breit bekannten, besonders gefüllten und dekorierten Faschingskrapfen.

## Kekse in der Weihnachtszeit

**Speziell in der Weihnachtszeit erweitern wir auch dieses Jahr unser Kekssortiment um einige köstliche Sorten, welche nur aus Dinkelmehl gebacken werden.**

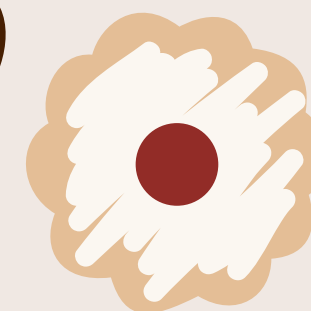
Unsere Kekse werden natürlich alle in Handarbeit in unserer Backstube hergestellt, nach eigenen Rezepten kreiert und weiterentwickelt. Wir verwenden für alle unsere Weihnachtskekse, sowie Butterkekse, die großen Linzer Smiley und die Wienerwaldkipferl nur Dinkelmehl und Freiland Eier aus Österreich.

Außerdem sind natürlich alle Keksvariationen mit Premiumbutter gebacken. Mitunter dabei sind Klassiker wie Vanillekipferl, Linzer Augen, Linzer Kipferl, Windringe, Nussecken und Lebkuchensterne, aber auch unbekanntere Sorten wie Neros, Eisenbahner oder rosa Sterne. Rosa Sterne sind mit selbst eingekochter Erdbeermarmelade (regionale Erdbeeren) gefüllte Mürbteigkekse, die mit rosa Fondant dekoriert sind und dadurch Abwechslung im Kekssortiment bieten. Neros sind dunkle Schokoladenkekse mit Ribiselmarmelade gefüllt und

mit weißer Schokolade dekoriert. Unsere Vanillekipferl und Kokosbusserl sind sowohl in der 250g Schachtel als auch im praktischen 150g to go Becher erhältlich. Wir bieten unsere Kekse gemischt in 250g, 500g und 1000g Schachteln an. Diese Schachteln eignen sich auch gut zum Verschenken.

**Lassen Sie sich rechtzeitig unsere köstlichen Weihnachtskekse in Ihrer Filiale reservieren!**

## Neros



### Zutaten

250g	Butter
140g	Staubzucker
25g	Kakaopulver
200g	Dinkelmehl
2	Eier
Prise	Salz
evtl.	1 Vanilleschote

**Füllung:**  
Ribiselmarmelade

**Glasur:**  
weiße oder dunkle Schokolade nach Belieben

Handwarme Butter, Staubzucker, Salz und Vanille schaumig rühren. Eier aufschlagen und nach und nach unter die Masse rühren. Mehl mit Kakao versieben und einrühren. Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Busserl oder Stangerl dressieren. Im auf 200°C vorgeheizten

Backrohr ca. 10 Minuten backen. Je 2 Hälften mit Ribiselmarmelade zusammen setzen und mit geschmolzener Schokolade verzieren.

## News



### Öffnungszeiten während der Feiertage in allen Filialen

08.12	6-11 Uhr
22.12	7-11 Uhr
23.12	6-18 Uhr
24.12	6-12 Uhr
25.12	geschlossen
26.12	geschlossen
30.12	6-18 Uhr
31.12	6-12 Uhr
01.01	geschlossen
06.01	geschlossen

### Gutscheine für Weihnachtsgeschenke

Wir bieten auch Geschenkgutscheine an, die sich hervorragend als Weihnachtsgeschenk eignen.

### Vorbestellungen für die Weihnachtsfeiertage

Wir bitten Sie, für die Feiertage vorzubestellen. Gerne können Sie die vorgefertigten Bestelllisten, die in den Filialen aufliegen verwenden. Da wir höchsten Wert auf Qualität legen, werden unsere Backwaren alle Langzeit geführt, daher ist es notwendig 2 Werktage im Vorhinein zu bestellen.

## CO<sub>2</sub>-frei

**Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist uns sehr wichtig. Egal ob in der Produktion, dem Büro, dem Verkauf oder bei den Firmenausos.**

So verwenden wir, seit 2012 zertifiziert, in sämtlichen Bereichen des Unternehmens und in allen Filialen nur mehr CO<sub>2</sub> freien Ökostrom. Dieser besteht aus 100% erneuerbaren Energieträgern und hat keine CO<sub>2</sub> Emission. Auch in weiteren Bereichen setzen wir auf CO<sub>2</sub> freien Umgang, so wie zum Beispiel bei den Firmenausos.