



MEIN MAMA GEDICHT

M _____

A _____

M _____

A _____

dein/e

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

Frühling 2020



Muttertag!

Köstliche Muttertagsspecials erwarten Euch

simhofer
Das gönnt ich mir!



Muttertagsspecials

Auch heuer gibt es Anfang Mai, rechtzeitig zum Muttertag wieder köstliche, angepasste Spezialitäten, die das Herz höher schlagen lassen.

Wir laden ein Mama oder sich selbst zum Muttertag zu verwöhnen und haben dazu passende herzförmige Mehlspeisen kreiert. Dabei sind Sacher- und Punschwürfel, welche liebevoll und von Hand mit Rosen und Blümchen dekoriert werden, sowie die beliebten Dinkellinzerherzen in Herzform gestochen, wozu

ihr auf der anderen Seite das passende Rezept zum Nachbacken finden könnt! Brichoherzen und noch vieles mehr findet ihr in unseren Verkaufstheken!

Auch gibt es Muttertagstorten, die ihr auch ohne Vorbestellung in unseren Filialen finden könnt!



Unsere Brotstöße bleiben im Sortiment!

Seit den Brotwochen im März gibt es unseren Brotsack. Ihr könnt ihn entweder gratis bei einem Einkaufswert von € 15,- statt den Brotpickerl erhalten oder jederzeit um € 2,- erstatten.

Bio-Natursole in Fläschchen erhältlich!

Die Bio-Natursole, welche wir in unseren Teigen verwenden, ist jetzt in unseren Filialen in kleinen Fläschchen abgefüllt erhältlich!

Bio Natursole ist ein reines Naturprodukt. Dieses kostbare Salz wird in Bad Aussee gewonnen, wo es über Millionen von Jahren herangereift ist und sich zum größten Teil in kristalliner Form abgelagert hat. Im geschützten Berg blieb dieses natürliche Salz frei von jeglichen Umweltbelastungen und ist nicht mit Chemikalien behandelt. Natursole



besitzt alle essentiellen Mineralstoffe und Spurenelemente, welche auch im menschlichen Körper vorhanden sind. Ihre ausreichende Zuführung sorgt für starke Knochen, schöne Haut und kräftige Haare. Unserem Brot gibt die Natursole eine feine und milde Würze.



Offenheit



Unsere Backstube.

in Innermanzing ist das Herzstück der Bäckerei. Gerne können Sie sehen, wie unsere Produkte erzeugt werden.

Eigene Rezepte.

Wir backen nach Rezepten, die wir mit viel Liebe und Begeisterung selbst entwickelt und verfeinert haben.

Hochwertige Zutaten.

Was im Brot drinnen ist, erkennt man am Geschmack, wie z. B. feines Getreide und Natursole. So gut!

Dinkellinzerherzen



Zutaten

300g	Dinkelmehl
200g	weiche Butter
100g	Staubzucker
1-2	Eigelb

Für die Dinkelherzen Dinkelmehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche kreisrund leeren. Staubzucker über das Mehl streuen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und hinzugeben, alles gemeinsam mit den Händen abbröseln. Die 1-2 Eigelb in die Mitte des Mehlkreises setzen und alles mit

den Händen vermengen. Den Teig kneten bis alles gut vermischt ist und anschließend mindestens eine Stunde kühl rasten lassen (besser über Nacht). Den Teig ausrollen und beliebig große Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 200°C ca. 10 Minuten

goldbraun backen. Auskühlen lassen, immer zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Füllung:

Am besten eignet sich selbstgekochte Marmelade (Himbeere, Ribisel, Marille oder Erdbeere)

News

Social Media

Für aktuelle Benachrichtigungen über unsere Covid-19 Maßnahmen und Saisonupdates sowie für Fotos von unseren leckeren Spezialitäten könnt Ihr uns gerne auf Facebook und Instagram folgen!

facebook [@BackstubeSimhofer](#)
instagram [@backstubesimhofer](#)

