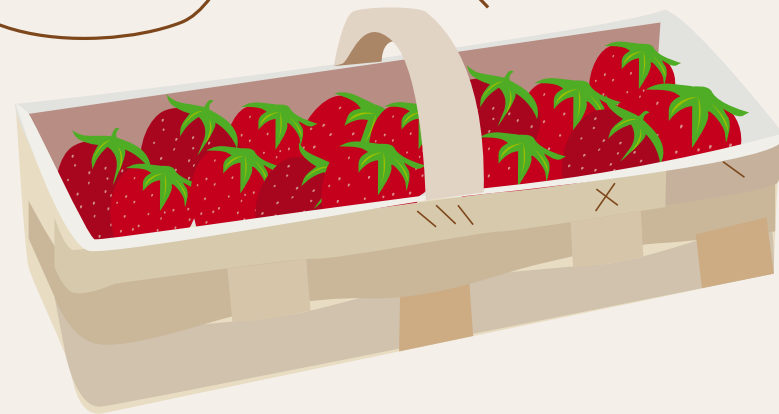
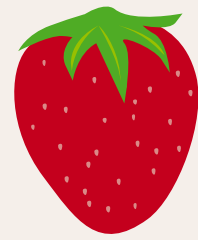


Finde den Weg...



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

Erdbeerwochen

Frische Erdbeeren zur regionalen Ernte

simhofer
Das gönnt' ich mir!



Erdbeerwochen

Wir starten in die regionale Erdbeersaison sobald die Neulengbacher Erdbeeren reif sind!

Wir bieten wieder zwei Sorten Blechkuchen an, welche seit heuer beide mit Dinkelmehl gebacken werden! Davon einer mit Marzipanrührkuchenboden, gefüllt mit hausgemachtem Bourbonvanillepudding und mit Erdbeeren belegt und geliert. Der Zweite ist aus Biskuitboden, mit hausgemachter Erdbeermarmelade und frischen Erdbeeren belegt und mit Joghurtcreme aufgefüllt. **Die Blechkuchen bieten wir wie immer als 5 Stück**

plus 1 Stück gratis Aktion an!

Die 6 Stück Blechkuchen werden in unserer Mehlspeisschachtel verpackt und eignen sich daher hervorragend zum Mitbringen.

Statt der Esterhazyschnitte gibt es in der Erdbeersaison eine fruchtige Erdbeerkardinalschnitte. Passt perfekt zum Bio-Fairtrade Kaffee von Meinl (to-go oder zum in der Filiale trinken!).

Auch im Angebot ist das mit Erdbeermarmelade gefüllte Croissant, welches auch ausschließlich jetzt erhältlich ist sowie die Dinkel-Linzer Smiley mit Erd-

beermarmeladenfüllung.

Die Bäckerei Simhofer verzichtet bei allen Mehlspeisen auf chemische Zusatzstoffe und stellt Teige sowie auch Pudding, Marmeladen, Gelees, Cremes und vieles mehr selbst her.

Zum Vatertag bieten wir natürlich auch einige kleine Köstlichkeiten wie dekorierte Punsch- und Sacherwürfel, Linzer-Herzerl und Erdbeerherzen an!

Begeisterung



Echtes Handwerk.

Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken: Schmecken Sie den Unterschied?

Liebe zum Detail.

Unsere Produkte sollen Sie ehrlich begeistern. Deshalb wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus und verarbeiten sie behutsam und schonend.

Eigene Rezepte.

Fertigmischungen? Backwaren von der Stange? Nein, danke! Wir entwickeln unsere Rezepte selbst und verfeinern sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl.



News

Filialeröffnung Altengbach

Am 15. Mai hat unser neuer Standort in Altengbach eröffnet! Dort gibt es unseren ersten Gastgarten, der zum Verweilen und Kaffee trinken einlädt. Wir freuen uns auf deinen Besuch!



Treuepunkte App

Nach vielen Jahren lösen wir unser Papierpass-System aus umwelttechnischen Gründen ab.

Über die letzten ca. 10 Jahre haben wir wöchentlich über 100 Pässe verteilt. Dabei fällt eine Menge Müll an, auch durch die Pickerl die auf den Pass geklebt werden. Um dem ein Ende zu bereiten steigen wir jetzt auf unsere eigene Treuepunkte App um. Der Umstieg ist ganz einfach! Einfach die App über den QR-Code (der hier nebenan steht) oder direkt im jeweiligen App Store nach uns suchen und downloaden. Mit der App

können Rechnungsbelege gescannt werden um Punkte zu erhalten. Auch gibt es noch weitere Möglichkeiten um an Punkte zu kommen, mit denen man die gewohnten Preise (und andere Aktionen) einlösen kann. Genauer findet ihr auch auf unserer Website!

Bisher angefangene Pässe können, solange es noch Pickerl gibt, vollgeklebt und wie gehabt eingelöst werden, oder es können auch die bisher gesammelten Pickerl auf Punkte umgeschrieben werden.



Dinkel-Erdbeer-Joghurtkuchen

Zuerst die Eier trennen. Die Hälfte des Zuckers mit dem Eiweiß zu Schnee schlagen. Dotter, Joghurt, den restlichen Zucker und die ausgescharbte Vanilleschote gemeinsam aufschlagen bis die Masse schaumig ist. Das Sonnenblumenöl langsam dazu rühren. Anschließend Mehl und Natron vermengen, sieben und zur Dotter-

mischung unterheben. Den aufgeschlagenen Eischnee ebenfalls langsam unterheben. Zuletzt Erdbeeren waschen, zerkleinern und unter den Teig heben. Nun in eine ausgefettete Form gießen und anschließend bei 170°C für ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

250g	Joghurt
230g (3-4 St.)	Eier
400g	Dinkelmehl
150ml	Sonnenblumenöl
200g	Zucker
1	Vanilleschote
250g	frische Erdbeeren
2g	Natron

