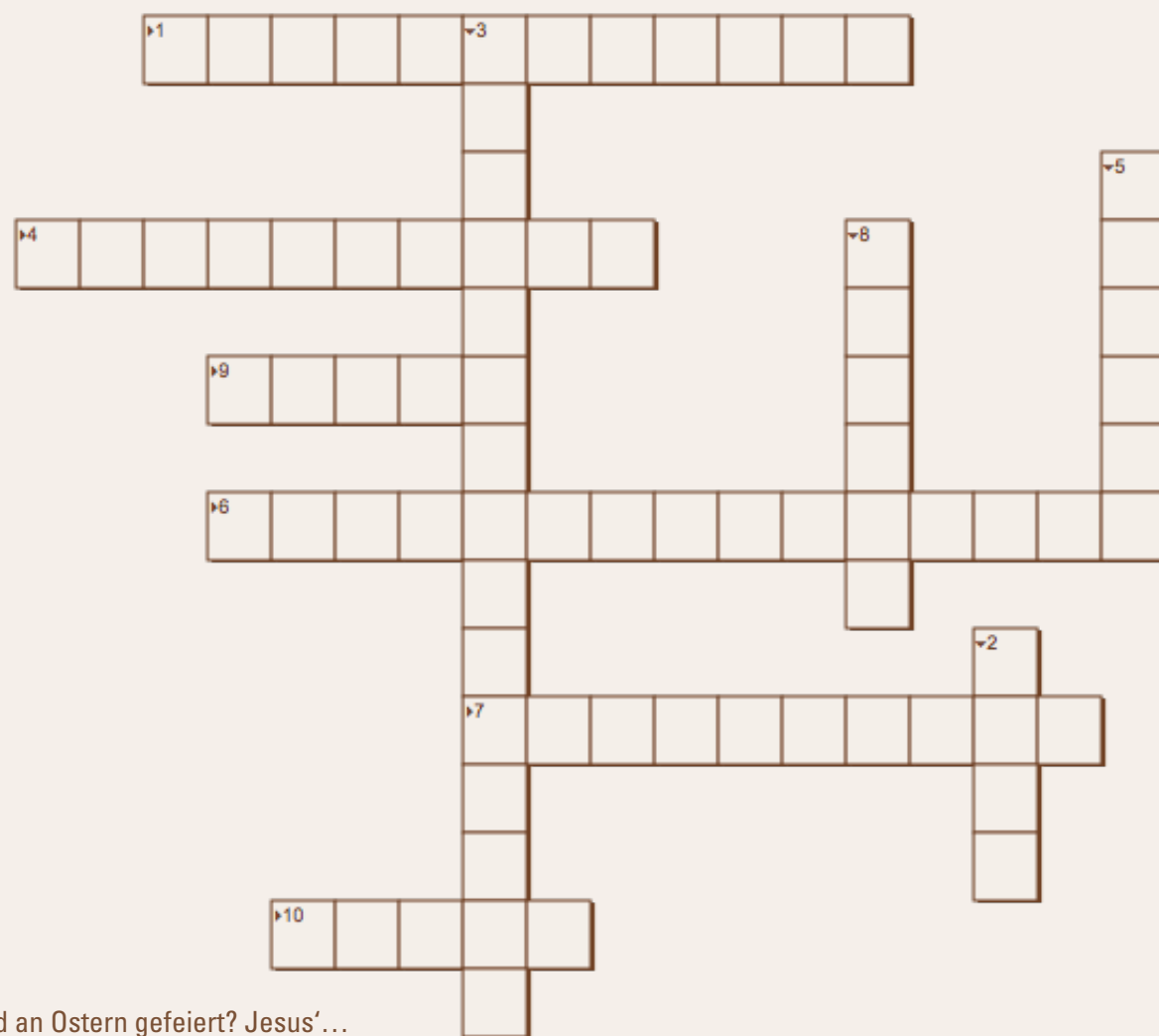


Frühlingsrätsel!



1. Was wird an Ostern gefeiert? Jesus'...
2. Welches Tier bringt zu Ostern Eier?
3. Die ersten Blumen im Jahr?
4. Ostergebäck?
5. Dekorierte Eier werden oft ausge...
6. Was wird am 21. März gefeiert?
7. Wie nennt man den Freitag vor Ostern?
8. Was sind beliebte Schnittblumen?
9. Wovon haben wir im Frühling wieder mehr?
10. Wie nennt man die Jungen von Vögeln?

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

Lösung: 1. Auferstehung; 2. Hase; 3. Schneeglöckchen; 4. Osterpinze;
5. Blasen; 6. Frühlingsbeginn; 7. Karfreitag; 8. Tulpen; 9. Sonne; 10. Küken



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2020



Frühling!

Die Ankunft des Frühlings mit unseren
saisonalen Spezialitäten genießen!

simhofer
Das gönnt ich mir!



Verantwortung



Regionale Lieferanten.

Langjährige Partner, bewährte Qualität, kurze Lieferwege – wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Rohstoffe aus der Region.

Wertvolle Zutaten.

Unsere Backwaren entstehen aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten, ganz ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Das schmeckt!

Umwelt.

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich, wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube.

Wir eröffnen Standort Altlenzbach!

Nach der Eröffnung der Filiale Langenrohr/Asparn im August 2019 können wir nun mit Frühling 2020 auch den langersehnten Standort in Altlenzbach eröffnen.

Im ehemaligen Gebäude der Raiffeisenbank im Ortskern von Altlenzbach werden wir im Frühling 2020 unseren neuen Standort eröffnen. Dazu laden wir Sie herzlichst ein mit uns zu feiern und unserem neuen Standort einen Besuch abzustatten. Natürlich wird es auch

wieder Eröffnungsangebote geben und auch die ein oder andere Neuerung wird mit dem Standort Altlenzbach eingeführt werden!

Außerdem gibt es im Frühling unser alljährliches saisonales Blumenbrot, welches durch sein saftiges Inneres und die knackige Kruste mit dem getrockneten Blütendekor überzeugt und in allen Standorten der Bäckerei Simhofer erhältlich ist.

Nach der Brotzeit starten wir auch mit unseren Ostergebäcken! Heuer wird es wieder Osterpinzen, Brìochehäsen, österliche Dinkellinzer und andere Spezialitäten geben. Wir bitten Sie um Vorbestellungen für die großen Osterkipferl und Osterschinken! Diesen können sie auch gerne zu uns in eine Filiale bringen und wir backen ihn in Brotteig ein. Planen sie hier bitte etwas Zeit im Vorhinein ein, da wir den Schinken erst in unsere Backstube bringen und dort überbacken müssen!



Bestellungen für Ostern

Wir bitten Sie Ihre Osterbestellungen rechtzeitig in unseren Fachgeschäften abzugeben! Da bei uns alle Produkte aus Qualitätsgründen Langzeit geführt werden, sollte die Bestellung mindestens zwei Tage im Vorhinein erfolgen.

News



Brotzeit

Im März finden unsere Brotwochen statt! Thematisiert werden altbekannte Klassiker aber auch neuere ausgefallene Kreationen. Passend dazu gibt es viele Angebote mit unseren verschiedenen Broten und die Möglichkeit einen unserer neuen Brotsäcke zu erwerben oder für Brotpickerl einzutauschen.

Unser Standort in Langenrohr

Besuchen Sie auch unseren Standort in Langenrohr!

Seit letztem August führen wir einen Standort in Langenrohr/Asparn auf der Tullner Straße, welcher komplett neu und modern gestaltet wurde und mit einem Kaffeehausbereich im Inneren zu längerem, sonnigen Verweilen einlädt!



Osterpinzen



Zutaten

1000g	Weizenmehl
220ml	Vollmilch
2 St.	Freilandeier
6 St.	Eigelb
160g	Kristallzucker
60g	Hefe
160g	Butter
70 ml/18 g	Natursole/Salz

100g Weizenmehl mit kalter (!) Milch und Hefe zu einem Dampfl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampfl verdoppelt hat. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampfl langsam 10 Minuten, dann 5 Minuten schnell, kneten.

Die Teigschüssel zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Danach den Teig in gleichgroße Stücke teilen und runde Kugeln formen, wieder zugedeckt aufgehen lassen (für intensiveren Geschmack wie Simhofer 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und danach

bei Zimmertemperatur aufgehen lassen). Die Ballen mit verrührtem Ei bestreichen und anschließend 3 Zacken aus der Mitte heraus schneiden. Die Pinzen nun bei 175° für etwa 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.