

SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Herbst 2020



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



Heisse Wochen

Die kalte Jahreszeiten erwärmen.

simhofer
Das gönnt ich mir!



Heiße Wochen

Wir erleichtern euch den Start in den Herbst mit verschiedenen warmen Getränken und köstlichen Kuchen!

Der Oktober steht bei uns im Zeichen des Kaffees. Wir haben unsere Karte um eine weitere Getränkegröße erweitert, die To-Go Becher aufgehübscht und verwenden seit längerem Bio-Fairtrade-Kaffee um euch den besten Kaffeege-nuss zu bieten!

Unsere Filialen laden auch zum Bleiben und vor Ort genießen ein. Wenn's mal schneller gehen muss bieten wir aber alle Heißgetränke auch im praktischen **TO-GO** Becher im neuen Design, erhält-lich in 3 Größen, an! Herrlich gut zum Kaffee passen unsere Kuchen, die im Herbst ihre Hauptsaison haben! Mit dabei sind auch heuer wie-der Dinkel- Zwetschken- und Apfelku-chen.

Für 200 Treuepunkte in unserer App von **Hello Again** erhältst du sogar einen Kaf-fee deiner Wahl gratis! Belege verfallen nach 7 Tagen!

App downloaden und direkt mit dem Sam-meln beginnen:



News

WANTED

Wir suchen!

Für unseren Betrieb sind wir auf der Suche nach neuen Gesichtern!

Detaillierte Stellenangebote auf **simhofer.at**.

Bewerbung an **office@simhofer.at**, **online** oder an **0660/2290200**

Bio-Fairtrade Kaffee



Wir verwenden Bio-zertifizierten Meinl Fairtrade Kaffee! nicht zertifiziert: koffeinfrei
Seit einiger Zeit verwenden wir für unsere Kaffeekreationen ausschließlich Bio-zertifizierten Fairtrade Kaffee.

TO-GO Becher

Unsere TO-GO Becher erstrahlen im neuen Design! Alle unsere Heißgetränke sind auch im praktischen TO-GO Becher erhältlich und damit perfekt für unter-wegs.



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!



Dinkel-Apfelkuchen



Zutaten

Teig:
300 g Dinkelmehl
200 g kalte Butter
100 g Staubzucker
80 g (3-4 Eier) Eigelb

Fülle:
1,2 kg Äpfel
260 g Zucker
80 g Süße Brösel
9 g Zimt

Für den Mürbteig gewürfelte kalte But-ter mit Mehl und Staubzucker leicht verkrümeln. Eigelb in eine Mulde geben und mit der Hand oder dem Mixer zu einem Teig kneten. Den Teig einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühl-schrank ruhen lassen. Anschließend den Teig 4mm dick ausrollen und die Hälfte auf ein Blech geben, die andere für später bereitstellen. Nun mit einer

Gabel den Teig leicht einstechen und für ein schöneres Backergebnis mit Back-papier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten wie Linsen oder Reis bestreuen. Den Teig für ca. 15 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen lassen. Danach Backpapier und Hülsenfrüchte wieder entfernen und die Apfelfülle auf den vorgebackenen Mürbteig streichen. Die zweite Hälfte des Teiges über die

Fülle legen und noch einmal ca. 15-20 Minuten backen bis der Kuchen gold-braun ist.

Fülle: Die Äpfel reiben oder in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zu-cker, den Bröseln und dem Zimt gut ver-mengen so dass die Zutaten eine Masse bilden.