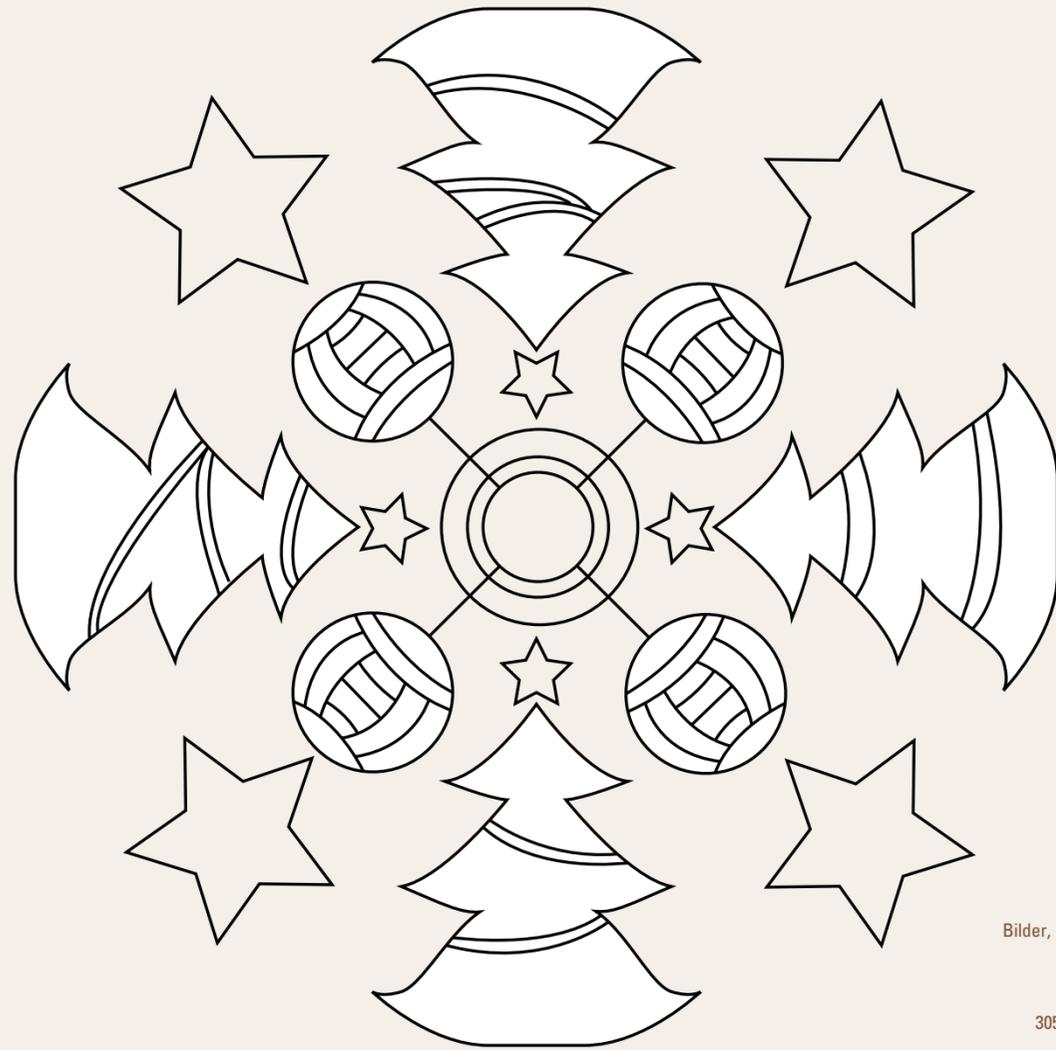


## Weihnachtsmandala ...



### 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](mailto:office@simhofer.at)  
Mitglied bei: WKNÖ

Berufsrecht: Gewerbeordnung: [www.ris.bka.gv.at](http://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 2020

## Advent Advent

Endlich wieder Weihnachtsgebäck!

*Wir wünschen  
frohe Weihnachten!*

**simhofer**  
*Das gönnt ich mir!*



## Advent Advent

**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 Dinkel-

mehl 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 Mürtteigkekse, die mit rosa Fondant dekoriert sind und dadurch Abwechslung im Kekssortiment

## Dinkel

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!**



## Früchtebrot!

Außerdem backen wir natürlich auch diesen Advent unsere saftigen Früchtebrote und unsere müriben 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.

## News



Wir verwenden Bio-zertifizierten Meinl Fairtrade Kaffee!  
nicht zertifiziert: koffeinfrei



## 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.

### 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.

## Vanillekipferl



Für die Vanillekipferl Dinkelmehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche kreisrund leeren. Staubzucker, Vanilleschote (Vanilleschote aufschneiden den öligen Samen mit einem Messer herausstreichen) und Walnüsse über das Mehl streuen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und hinzugeben, alles gemeinsam mit den Händen abbröseln. Die 4 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). In drei gleichgroße Stücke schneiden, auf einer leicht mit Mehl bestreuten Oberfläche ausrollen, so dass etwa 2cm dicke Stränge entstehen. Diese in gleichgroße

Teile schneiden und zu Kipferl formen. Die Vanillekipferl bei 170°C etwa 10 Minuten backen lassen, bis der Rand leicht goldbraun ist. Anschließend noch mit Staubzucker (Staubzucker mit der restlichen Vanilleschote eine Woche luftdicht lagern = Vanillezucker) bestreuen und genießen.

### Öffnungszeiten während der Feiertage in allen Filialen

08.12	geschlossen
24.12	6-12 Uhr
25.12	geschlossen
26.12	geschlossen
27.12	geöffnet
31.12	6-12 Uhr
01.01	geschlossen
06.01	geschlossen

### Zutaten für 1,5kg

- 700 g Dinkelmehl
- 400 g weiche Butter
- 200 g Staubzucker
- 200 g Walnüsse gerieben
- 4 Stk. Eigelb
- 1 Stk. Vanilleschote

