



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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2021

Erdbeerherz



MUTTERTAG

Süße Versuchungen zum Muttertag warten auf euch!

simhofer
Das gönnt ich mir!



AM 9. MAI IST MUTTERTAG!

Im Mai ist Muttertag! Dazu passend gibt es auch heuer wieder verschiedene Spezialitäten, auch in weizenfreier Ausführung.

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

gestochen, mit Erdbeermarmelade gefüllt.

Neu und besonders schmackhaft sind unsere Rosenherzen, mit lieblicher Rosencreme gefüllt und mit Schokolade überzogen. Die Rosencreme ist mit feinstem Rosensirup hergestellt und damit Aromafrei!

Noch ein Neueinsteiger ist das Blütenkipferl, ein klassisches Briochekipferl mit Früchten und Blüten bestreut.

Auch die beliebten Erdbeerherzen sind heuer wieder mit dabei, genauso

wie Cake Pops in Herzform und sogar ganze Dinkel-Sachertorten mit passender Dekoration für den Muttertag!

Für die Brotliebhaber gibt es aber auch das Herzstück, das ist Waldviertler Brot in Herzform mit Körndl bestreut.



Sachertorte

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



weizenfrei

Wir verzichten auf Backpulver

Genug vom handelsüblichen Backpulver als Backtriebmittel. Wir steigen um auf natürlichere Mittel und machen unser Backpulver selbst aus einer Mischung aus 3g Natron und 100ml frisch gepresstem Orangensaft oder einer Natron-Weinstein Mischung. Zu finden ist unser Backtriebmittel in unseren Kuchen wie zum Beispiel dem Dinkelmarmorkuchen.



Punschherz

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)

