

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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Sommer 2021

**Topfen-Obers
Schnitte**



ERDBEER WOCHEN

Ein süßer Start in den Frühsommer!



simhofer
Das gönnt ich mir!



ERDBEERWOCHE

Endlich sind auch die regionalen Erdbeeren bereit und fruchtig süß!

Heuer wetterbedingt etwas später beginnt die Erdbeerzeit und bleibt solange die heimischen Erdbeeren reif sind!

Wir bieten wieder zwei Sorten Schnitten an, natürlich mit Dinkelbiskuit, wie alle unserer Biskuitböden! Neu davon ist die Topfen-Oberschnitte, welche mit zwei dünnen Böden, dazwischen fruchtige Marmelade, und Topfen-Oberschreie

locker leicht in den Sommer begleitet. Natürlich ist die Schnitte mit Erdbeeren dekoriert und gefüllt! Die Zweite ist ein Klassiker aus Biskuitboden, Puddingcreme und Erdbeeren mit Gelee überzogen. **Die Blechkuchen/Schnitten 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!).

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

NEUES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Neue Speisekarte!

Seit der Wiedereröffnung der Gastronomie haben wir unserer Speise-/Frühstückskarte einen neuen Look gegeben! Neue Frühstücksangebote erwarten euch, übrigens den ganzen Tag lang!

Für mehr Updates:
facebook [@BackstubeSimhofer](#)
instagram [@backstubesimhofer](#)



Französisches Frühstück

1 Butter-Croissant, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig, 1 Butter

Kinder Frühstück

1 Butter-Briochekipferl, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig, 1 Choc Bambino

Startup Frühstück

2 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig

Bäcker Frühstück

2 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Beinschinken / Speck / Salami / Wiener / Extra, 1 Portion feiner Käse, 1 weiches Freiland Ei, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft

Veggie Frühstück

2 Gebäck nach Wahl, 1 Butter, 1 Portion feiner Käse, 1 Portion hausgemachter Aufstrich, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft

Das gönne ich mir Frühstück

3 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Nutella / Stauds Marmelade / Stauds Blütenhonig, 1 Portion hausgemachter Aufstrich, 1 Portion wahlweise Beinschinken / Speck / Salami / Wiener / Extra, 1 Portion feiner Käse, 1 weiches Freiland Ei, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft + Schlumberger white ice Secco

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.

ERDBEERKARDINALSCHNITTE



ZUTATEN

9g	Eiweiß
250g	Zucker
4g	Eigelb
3g	Eier
80g	Staubzucker
80g	Dinkelmehl
750g	Schlagobers
400g	Erbeermark
15g	Gelatine

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Beiseite stellen. Eigelb, Eier und Staubzucker schaumig rühren, Dinkelmehl untersieben und vermischen. Abwechselnd Linien von Eischnee und Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ziehen, hierzu am besten einen Spritzbeutel

verwenden. Anschließend bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Für die Creme Erdbeermark und die aufgelöste Gelatine vermischen, Schlagobers schlagen und unterrühren. Den fertigen Teig in 2 Hälften schneiden, so dass gleiche Unter- und Oberseiten entstehen und mit der Creme befüllen.

Unbedingt kühlstellen, am besten über Nacht, damit sich die Gelatine festigt. Wer möchte kann die Erdbeerkardinalschnitte noch mit Erdbeermarmelade dekorieren!

Gutes Gelingen!