

## Blätterchaos

Ordne die Blätter ihren Baumnamen zu!



Eiche

Ahorn



Buche



Haselnuss

Kastanie



### 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

Herbst 2021



## HERBST ZEIT

In den Herbst mit Kaffee und Kuchen.

Apfelkuchen

**simhofer**  
Das gönnt ich mir!



## KAFFEE UND KUCHEN

**Was ist schöner als das Herbstwetter bei gutem Kaffee und Kuchen zu genießen?**

Der Herbst hat Einzug genommen und damit die Kaffeezeit eingeläutet. Bei uns gibt es ein großes Kaffeeangebot um dem nachzugehen! Wir verwenden Bio-zertifizierten Fairtrade Kaffee der besten

Qualität um dir den besten Kaffeeenuss zu ermöglichen. Den Kaffee – und natürlich auch jeden Tee – gibt es sowohl im Kaffeebereich zu trinken als auch zum mitnehmen.

So auch jeder Kuchen! Im Herbst im Angebot sind der Marmorkuchen, der Apfelkuchen und die Bananenschnitte.

Wer's gerne mürber mag kommt mit den mürben Kipferl oder unter anderem den Butterkeksen auch nicht zu kurz. Alle unsere Süßspeisen sind mit **Dinkelmehl** zubereitet!



## NEWS

**Die Krapfen kommen wieder!**  
Zu Halloween gibt es besonders gruselige Krapfen.

Ab 11. November sind unsere Krapfenklassiker dann wieder normal im Sortiment mit dabei.



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

## FÜR WENIGER PLASTIK

Wir kümmern uns schon seit langem um den Umweltschutz und versuchen stets unseren Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Wir suchen schon seit einiger Zeit nach plastikfreien Verpackungsmöglichkeiten für unsere Produkte, aber es gibt bei bestimmten Verpackungen bisher keine Alternativen bei denen unsere Lebensmittel haltbar und schmackhaft bleiben.

Freuen können wir uns aber trotzdem, denn bald sind unsere To-Go Becher komplett plastikfrei, sogar der Deckel! Überzeugen kannst du dich bald selbst, alle Heißgetränke sind To-Go erhältlich. Derzeit verwenden wir noch den Restbestand der alten Becher, da wir diese natürlich nicht ungenutzt entsorgen wollen.

## NATUR



**Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen.**

Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

**Natürliche Zutaten.**

Butter, Freiland Eier, Natursole – diesen Unterschied können Sie schmecken!

**Umwelt.**

Wir engagieren uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und Energie – z. B. durch Wärmerückgewinnung und wiederverwertbares Verpackungsmaterial.

## BANANENSCHNITTE



### Zutaten

4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Dinkelmehl
480 ml	Vollmilch
2	Eigelb
265 g	Butter
140 g	Staubzucker
2 kg	Bananen
8 g	Vanilleschote
40 g	Maisstärke
30 ml	Vollmilch
80 g	Schokolade
8 g	Staubzucker
80 g	Butter

Für den Biskuitboden Eier und Zucker mixen, Dinkelmehl unterheben und je nach Backofen auf einem Blech ca. 10 Minuten bei 180°C backen. Für die Creme Milch, Eigelb und Vanille zusammen mit der Maisstärke aufko-

chen lassen um Pudding zu bekommen. Butter und Staubzucker schaumig schlagen und unter den Pudding rühren.

Die Bananen halbieren und auf den Biskuit verteilen, die Creme darüber verteilen und kühl stellen.

Für die Glasur derweil Milch, Butter, Schokolade und Staubzucker über einem Wasserbad schmelzen und gut vermengen. Leicht abkühlen lassen und eine dünne Schicht über die Cremeschnitte verteilen.