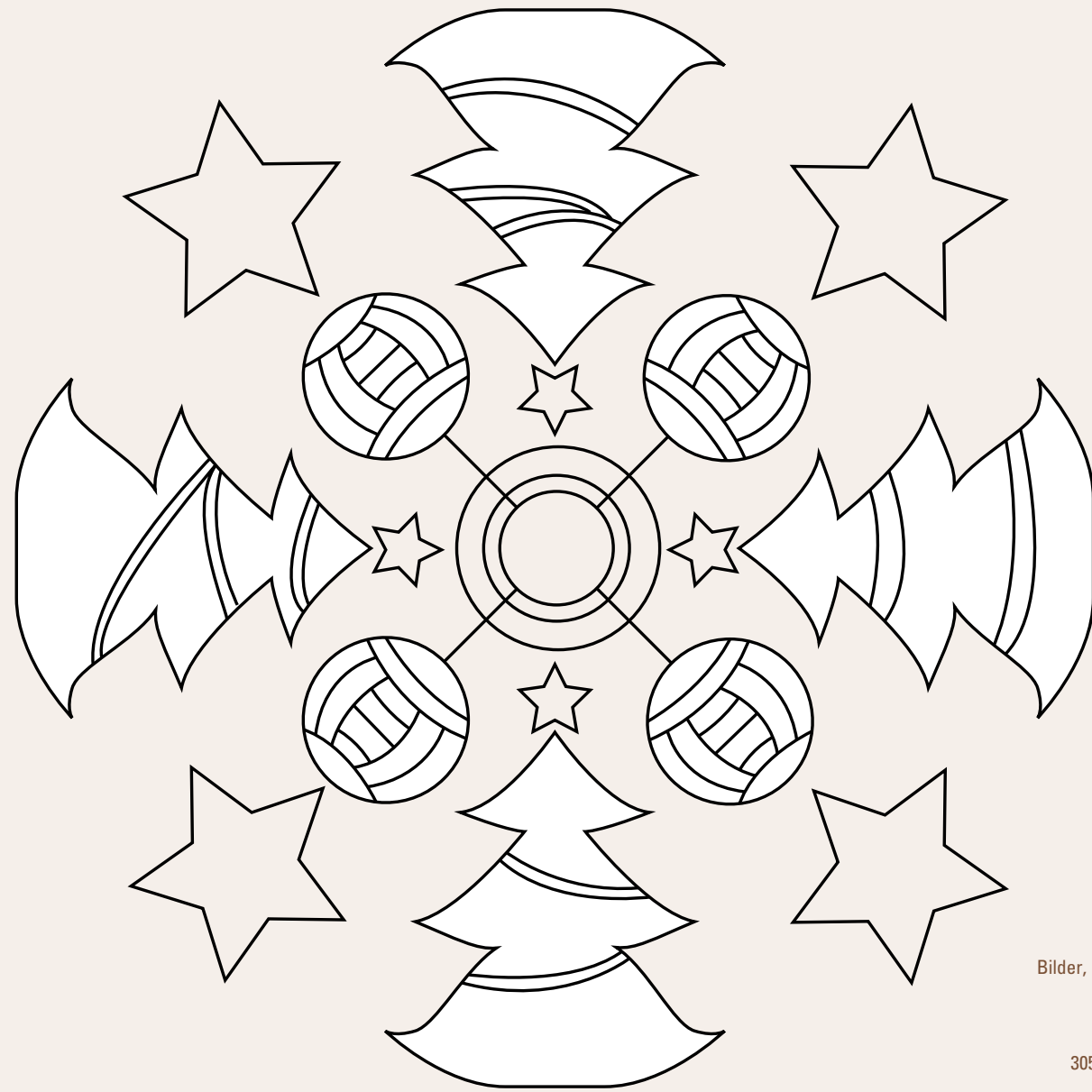


## WEIHNACHTSMANDALA ...



### 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 2021

**Dinkelmehl!**

## ADVENT ADVENT

Nur beste Zutaten kommen in  
unsere Dinkelkekse

*Wir wünschen  
frohe Weihnachten!*

**simhofer**  
*Das gönnt ich mir!*



## ADVENT ADVENT

### Dinkel

**Nur beste Zutaten werden mit Liebe in Handarbeit zu unseren köstlichen Weihnachtskekse und Gebäcken verarbeitet!**

Wir verwenden nur hauseigene Rezepte, die über Jahre hinweg weiterentwickelt und verbessert worden sind und weiter werden. Außerdem benutzen wir für alle unsere Weihnachtskekse, sowie Butterkekse, die großen Linzer Smiley und die Wienerwaldkipferl nur Dinkelmehl und Freilandeier aus Österreich.

Außerdem sind natürlich alle Keksversionen mit Premiumbutter gebacken.

Klassiker wie Vanillekipferl, Linzer Augen, Linzer Kipferl, Windringe, Nuss-ecken und Lebkuchensterne, aber auch unbekanntere Sorten wie Neros, Eisenbahner oder rosa Sterne sind mit im Sortiment dabei. Rosa Sterne sind mit selbst eingekochter Erdbeermarmelade (regionale Erdbeeren) gefüllte Mürbteigkekse, die mit rosa Fondant dekoriert sind und dadurch Abwechslung im Kekssortiment bieten. Neros sind dunkle Schokoladen-

kekse 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!*

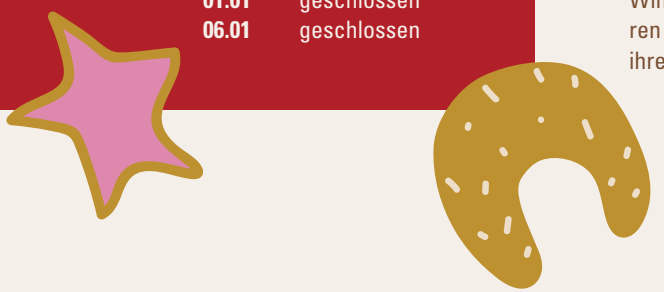
## NEWS

### Öffnungszeiten während der Feiertage in allen Filialen

- 08.12 geschlossen
- 24.12 6-12 Uhr
- 25.12 geschlossen
- 26.12 7-11 Uhr
- 31.12 6-12 Uhr
- 01.01 geschlossen
- 06.01 geschlossen

## FRÜCHTEBROT!

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



## 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.



**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 zwei Werktage im Vorhinein zu bestellen.

## NEROS



### Zutaten

- 250g Butter
- 140g Staubzucker
- 25g Kakaopulver
- 200g Dinkelmehl
- 2 Eier
- Prise Salz
- evtl. 1 Vanilleschote

### Füllung:

Ribiselmarmelade

### Glasur:

weiße oder dunkle Schokolade nach Belieben

Handwarme Butter, Staubzucker, Salz und Vanille schaumig rühren. Eier aufschlagen und nach und nach unter die Masse rühren. Mehl mit Kakao versieben und einrühren. Masse in ei-

nen Dressiersack mit glatter Tülle füllen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Busserl oder Stangerl dressieren. Im auf 200°C vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten backen. Je

zwei Hälften mit Ribiselmarmelade zusammen setzen und mit geschmolzener Schokolade verzieren.

