

Tiermasken für Fasching basteln

Was ihr braucht

Pappteller
Acrylfarbe
Schere
Kleber
Holzstock
Karton
beliebige Dekoration

Wie's geht

1. Zuerst schneidet ihr die Pappteller in der Hälfte durch, so dass ihr zwei gleich große Teile in der Hand habt
2. Mit Kleber befestigt ihr einen Holzstab auf der Seite von einer der Hälften, je nachdem mit welcher Hand ihr die Maske halten wollt. Achtet dabei darauf dass der Stab auf der Unterseite des Tellers klebt!
3. Messt euren Augenabstand ab und schneidet an die Stellen Löcher in den Teller um hindurch sehen zu können.
4. Nun könnt ihr die Maske mit Acrylfarbe nach Vorbild des Fellmusters eures Lieblingstieres bemalen!
5. Wenn sie genug getrocknet ist könnt ihr je nach gewähltem Tier Ohren oder Schnauze aus Karton ausschneiden, bemalen und auf die Maske kleben
6. Ihr könnt auch Schnurrhaare oder ähnliches aus Wolle aufkleben, eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



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

Geschäftsführer
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie
Backwaren



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Winter 2021/22

Tropenfrei!

FASCHING

Rundum bunt durch die Faschingszeit!

simhofer
Das geht ich mir!



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!

FASCHINGSKRAPFEN!

Das neue Jahr startet gut! Unsere Faschingskrapfen sind endlich zurück.

In den ersten Monaten des Jahres sind unsere bunten Krapfen wie schon in den letzten Jahren ein wichtiger Bestandteil unseres Sortiments. Schon seit Jahren erfreuen sich unsere Marillen-, Kinder-, und Premiumkrapfen großer Beliebtheit. Als Premiumkrapfen bezeichnen wir verschiedenst gefüllte und fantasievoll dekorierte Krapfensorten, darunter unter anderem Kreationen wie Heiße Liebe,

Mozart, Schwarzwälder Kirsch oder auch Capuccino. Wöchentlich erweitern wir unser Krapfensortiment, es gibt heuer auch Neuankömmlinge wie Schokobanane oder tropischen Pina Colada.

Eine Besonderheit unserer Krapfen ist wohl auch die Backweise, denn wir sind eine der wenigen Bäckereien, die keine vorgefertigten Backmischungen verwenden, sondern frisch und traditionell mit Dampf und langzeitgeführt backen. Außerdem backen wir sie in tropen-

freiem Fett heraus, dazu unten mehr. Dadurch werden die Krapfen so flaumig und zart.

Wir sind stolz, behaupten zu dürfen, dass die Faschingskrapfen unser Aushängeschild bilden und wir uns bemühen, die hohe Qualität so weiter zu führen wie bisher.

NEWS

Filialeröffnung Tulln

Im Frühjahr dieses Jahres eröffnen wir eine brandneue Filiale in der Tullner Innenstadt! Wir freuen uns schon auf deinen Besuch!

Bewirb dich!

Willst auch du ein Teil des Team Simhofer sein? Dann bewirb dich! Wir aktualisieren laufend offene Stellenangebote auf unseren Social Media Accounts und auf unserer Homepage.
simhofer.at / Facebook: @Backstube Simhofer / Instagram: @backstubesimhofer

TROPENFREIES FETT

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist uns sehr wichtig.

So setzen wir auf tropenfreie Fette in der Produktion. Tropenfrei bedeutet, dass weder Palmfett noch Shea-Öl in unseren Produkten verwendet wird. Diese Fette werden in Tropengebieten an-

gebaut, wodurch massenhaft Fläche an Regenwald gerodet wird. Um dagegen zu wirken, verzichten wir auf Tropenfette und verwenden nur heimische Fette. Speziell ist das Fritierfett für unsere Krapfen zu nennen, welches nicht nur Palmfrei, sondern gänzlich tropenfrei ist.



Schwarzwälder Kirsch

MARILLENKRAPFEN



Zutaten

1000 g	Weizenmehl
200 ml	Vollmilch
3 St.	Freilandeier
6 St.	Eigelb
120 g	Kristallzucker
90 g	Hefe
60 ml	Rum
240 g	Butter
45 ml/12 g	Natursole/Salz

100 g Weizenmehl zusammen mit zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem Dampf verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampf verdoppelt hat. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampf langsam 10 Minuten, dann 5 Minuten schnell, kneten. Die Teigschüssel zudecken und bei Zimmertempe-

ratur aufgehen lassen. Danach den Teig in gleichgroße Stücke teilen und runde Kugeln formen, wieder zugedeckt aufgehen lassen (für intensiveren Geschmack wie Simhofer 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und danach bei Zimmertemperatur aufgehen lassen). Anschließend in 160 - 170°C heißem Fett schwimmend herausbacken. Ca. 1 Minute mit

Deckel backen, vorsichtig mit Hilfe von zwei Gabeln wenden und ca. 3 Minuten ohne Deckel backen lassen. Anschließend noch einmal umdrehen und ca. 2 Minuten backen. Mit einem Knödelschöpfer herausheben und auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen, danach mit Marillenmarmelade füllen.