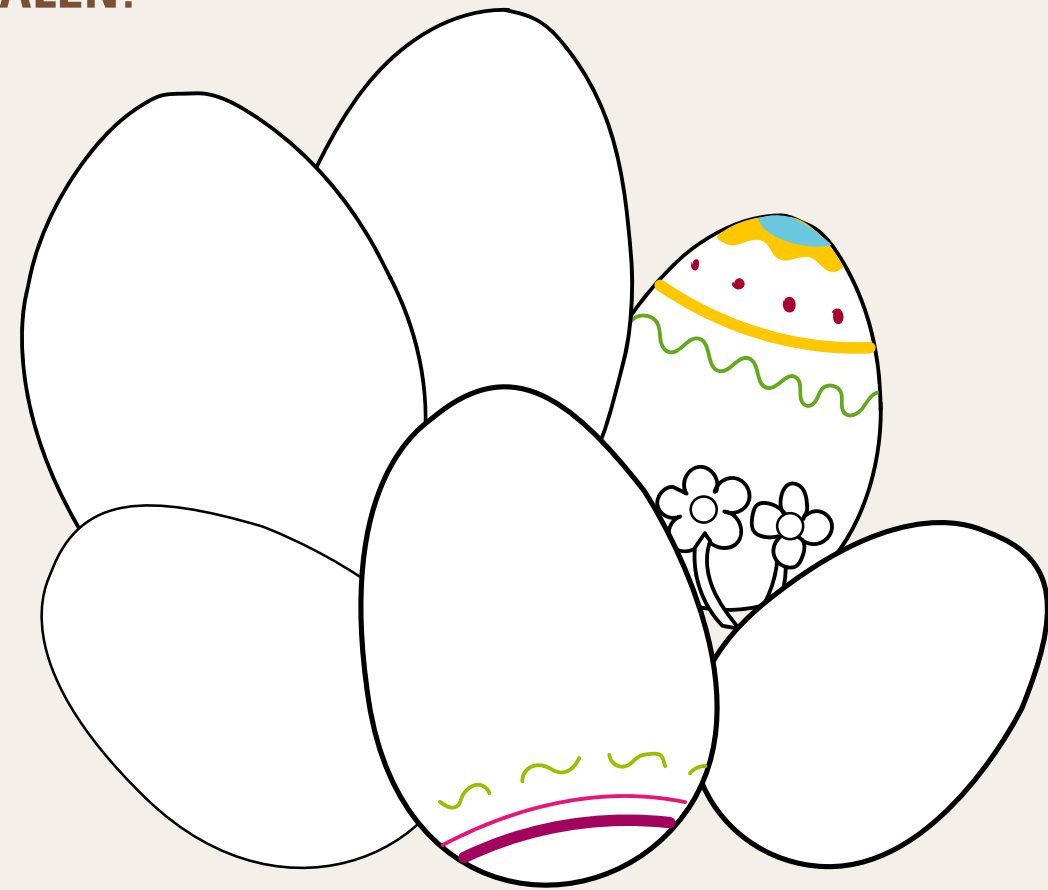


VIEL SPASS BEIM
AUSMALEN!



Das Simhofer Team
wünscht Dir
ein sonniges,
frohes Osterfest!



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 2022



OSTERN!

Süß durch die Osterzeit.



Desserteier



Punschkraperl

simhofer
Das gönnt ich mir!



Briochehase

Butterpinze

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!

BUNTES OSTERN

Heuer wird es bunt zu Ostern. In frühlingshaften Tönen sind unsere lockeren Mehlspeisen abseits der Klassiker ein Genuss!

Wir bieten zur Osterzeit nicht nur klassische Briochehaserl und Osterpinzen an, welche durch ihren langzeitgeführten Brioche Teig so saftig und weich sind, sondern haben mittlerweile ein Sortiment an Dinkel- und weizenfreien Spezialitäten, das sich sehen lassen kann.

Wieder gibt es österlich verzierte Punschkrapfen und Sacherwürfel sowie verschiedenst geformte Dinkellinzer passend zur Osterzeit.

Unsere verzierten Desserteier verzichten sogar ganz auf Mehl! Diese bieten wir heuer in den bunten Sorten Vanille, Nougat, Eierlikör, Himbeer und Pistazie an. Tipp: Die Desserteier sind auch ein super Geschenk!

Passend zum Kaffee sind auch klassische Kuchen wie der Dinkel-Eierlikörkuchen oder die Dinkel-Cantuccini dabei!

Wir bitten Sie um Vorbestellungen für die großen Osterkipferl und Osterschinken! Diesen können sie auch gerne zu uns in eine Filiale bringen und wir backen ihn in Brotteig ein. Planen Sie hier bitte etwas Zeit im Vorhinein ein, da wir den Schinken erst in unsere Backstube bringen und dort überbacken müssen!



EIERLIKÖR



ZUTATEN

- 8 Dotter
- 250 ml Apfelbrand oder Korn
- 250 ml Schlagobers
- 250 g Staubzucker
- Vanillemark

NEWS

Bestellungen für Ostern

Wir bitten Sie, Ihre Osterbestellungen rechtzeitig in unseren Fachgeschäften abzugeben! Da bei uns alle Produkte aus Qualitätsgründen Langzeit geführt werden, muss die Bestellung mindestens zwei Tage im Vorhinein erfolgen.

URDINKEL ROTKORN

Nur das beste regionale Mehl kommt in unsere Backwaren.

Wir verwenden Mehl von der Urdinkelsorte Rotkorn aus dem Großraum St. Pölten und Neulengbach, welcher im Gegensatz zum herkömmlichen Industrieweizen nicht so hoch gezüchtet wurde, sondern eine vom Menschen naturbelassene Getreidesorte ist. Dadurch sind unsere Backwaren wesentlich bekömmlicher!

Der Urdinkel ist eine der ältesten Getreidearten, gilt als wertvolles Nahrungsmittel und besitzt optimal ausgewogene Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren, Proteine und komplexe Kohlenhydrate. Zusätzlich trumpft der Urdinkel mit Vitaminen (B1, B2, B6 und E), Mineralien und Spurenelementen auf.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. So lange schlagen bis der Likör die gewünschte Dicke erhält.

Vorsicht geboten: Der Likör darf nicht zu kochen beginnen!

Den fertigen Eierlikör im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 4 Wochen aufbrauchen.

Tipp: Der selbstgemachte Eierlikör eignet sich perfekt für eine Eierlikörcreme für Krapfen oder Tortenfülle!