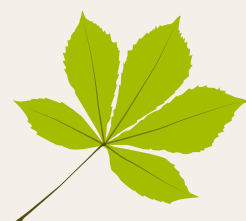


# BLÄTTERCHAOS

Ordne die Blätter ihren Baumnamen zu!



Eiche



Ahorn



Haselnuss

Kastanie



Buche



## 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

Herbst 2022

# UNTERSTÜTZEN WIR UNS GEGENSEITIG

Für leistbare Produkte, auch in schwierigen Zeiten.

simhofer  
*Das gönnt' ich mir!*



## UNTERSTÜTZEN WIR UNS GEGENSEITIG

**Für leistbare Produkte, auch in schwierigen Zeiten.**

Gerade in diesen schwierigen Zeiten ist es enorm wichtig die heimische Wirtschaft zu unterstützen. Gleichzeitig muss es für die Bevölkerung möglich sein, weiterhin hochwertiges Brot und Gebäck beim Bäcker zu kaufen.

Wir verwenden nur hochwertige Roh-

**Beim Kauf von:**  
Stangerl, Müribes Kipferl, Mohnweckerl,  
Dinkelweckerl, Schöpflspitz oder Sonnenblumeneck

stoffe, wie z.B.: ausschließlich Butter, Mehl aus der Region, Natursole statt herkömmliches Salz, wir kaufen unsere Fleischwaren von der Fleischerei Köcher aus Neulengbach, Getränke von der Fa. Schandl aus Pressbaum, Milchprodukte von der Fa. Hiegesberger. Fast alle unsere Mehlspeisen werden mit Dinkelmehl gebacken - um nur ein paar Unterschiede zu den großen Supermarktketten zu nennen.

Unsere Überlegungen waren, wie können wir den Menschen in unserer Umgebung helfen und gleichzeitig auch unsere Erträge erhöhen? Aus diesem Grund haben wir uns folgende Aktionen überlegt:

*nur gegen Vorbestellung*  
Bitte 2 Tage im Vorhinein bestellen!

50 Stück statt € 55,— um € 45,10 Sie sparen € 9,90 (9 Stk. gratis)  
30 Stück statt € 33,— um € 27,50 Sie sparen € 5,50 (5 Stk. gratis)  
20 Stück statt € 22,— um € 18,70 Sie sparen € 3,30 (3 Stk. gratis)

## NEWS

**Besuche uns in Pressbaum!**

Wir führen mittlerweile zwei Filialen in Pressbaum, wobei eine davon erst diesen Sommer eröffnet wurde. Komm uns auch in der neuen Filiale besuchen, auf dich wartet ein großzügiger Kaffeebereich sowie ein Gastgarten!

## UMWELT

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich, wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube. 100% Co2 frei produziert!

## BLÜTENHONIG

Der Blütenhonig ist ein wahrer Klassiker unter den Honigsorten. Er ist ein natürliches Lebensmittel und frei von Fett. Der Blütenhonig enthält weniger Kalorien als Haushaltszucker. Wir beziehen unseren Honig ausschließlich von regionalen Imkern.

## BEGEISTERUNG



**Echtes Handwerk.**

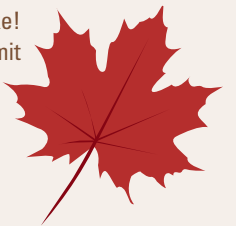
Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken: Schmecken Sie den Unterschied?

**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.



## DINKEL - ZWETSCHKENKUCHEN



### ZUTATEN

200g	Dinkelmehl
200g	weiche Butter
200g	Staubzucker
50g	Marzipan
4	Eigelb
4	Eiklar
Prise	Salz
evtl. 1	Vanilleschote
	Zwetschken

### Für den Streusel

50g	Dinkelmehl
25g	Staubzucker
25g	Butter
evtl.	Zimt

Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers schaumig schlagen, zur Seite stellen. Butter und Marzipan schaumig rühren, restlichen Staubzucker, Mark der Vanilleschote und das Salz dazugeben und nach und nach die Eidotter einrühren.

Vorsichtig den Eischnee unterheben, in ein kleines Blech oder eine große Tortenform, mit Backpapier ausgelegt, einfüllen und gleichmäßig verteilen. Mit Zwetschken belegen.

Für den Streusel die Zutaten miteinander abbröseln und gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Anschließend bei 160-170°C bei Ober-Unterhitze 50 - 60 Minuten backen (Nadelprobe machen).

