

SALZTEIGDEKORATION



Was ihr braucht:

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Salz
- 2 Tassen Mehl
- 1 Teigrolle
- Ausstechförmchen
- Acrylfarbe
- 1 Pinsel
- Schnur
- Dekoration nach Belieben

Wie's geht:

1. Vermengt Wasser, Salz und Mehl in einer Schüssel.
2. Knetet die Masse zu einem verformbaren Teig.
3. Dann rollt ihr den Teil mit einer Teigrolle auf ca. 0,5 cm aus und könnt Motive ausstechen.
4. Wenn ihr wollt könnt ihr den Motiven mithilfe eines Zahnstochers ein Loch stechen, in das ihr später eine Schnur fädeln könnt um die fertige Dekoration aufzuhängen.
5. Die fertigen Salzteigkekse für etwa 2 Stunden bei 150°C backen, danach herausholen und abkühlen lassen.
6. Jetzt könnt ihr die Kekse mit Acrylfarbe und vielem mehr dekorieren!
7. Noch einmal trocknen lassen und dann sind sie fertig!

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 2022

Dinkelmehl!

Wir wünschen
frohe Weihnachten!

ADVENT ADVENT

Versüß' dir die Adventzeit mit unseren
leckeren Dinkelkekse!

simhofer
Das gönnt' ich mir!



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.

ADVENT ADVENT

Dinkel

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

Wir verwenden nur hauseigene Rezepte, die über Jahre hinweg weiterentwickelt und verbessert worden sind und weiter werden. Außerdem verwenden wir für alle unsere Weihnachtskekse trotz der momentanen Situation aus-

schließlich Dinkelmehl und Freilandeier aus Österreich. Außerdem sind natürlich alle Keksvariationen mit Premiumbutter gebacken.

Heuer sind die Klassiker Linzer Augen, Vanillekipferl, Eisenbahner, Lebkuchensterne, Nussecken und Kokosbusserl mit am Kektisch.

Unsere Vanillekipferl und Kokosbusserl sind sowohl in der 250g Schach-

tel 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!

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 Werkzeuge im Vorhinein zu bestellen.



NEWS

Öffnungszeiten während der Feiertage in allen Filialen

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



VANILLEKIPFERL



Zutaten für 1,5kg

700 g	Dinkelmehl
400 g	weiche Butter
200 g	Staubzucker
200 g	Walnüsse gerieben
4	Stk. Eigelb
1	Stk. Vanilleschote

Für die Vanillekipferl Dinkelmehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche kreisrund leeren. Staubzucker, Vanilleschote (Vanilleschote aufschneiden den öligen Samen mit einem Messer herausstreichen) und Walnüsse über das Mehl streuen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und hinzugeben, alles gemeinsam mit den Händen abbröseln. Die 4 Eigelb in die

Mitte des Mehlkreises setzen und alles mit den Händen vermengen. Den Teig kneten bis alles gut vermischt ist und anschließend mindestens eine Stunde kühl rasten lassen (besser über Nacht). In drei gleichgroße Stücke schneiden, auf einer leicht mit Mehl bestreuten Oberfläche ausrollen, so dass etwa 2cm dicke Stränge entstehen. Diese in gleich-

große Teile schneiden und zu Kipferl formen. Die Vanillekipferl bei 170°C etwa 10 Minuten backen lassen, bis der Rand leicht goldbraun ist. Anschließend noch mit Staubzucker (Staubzucker mit der restlichen Vanilleschote eine Woche luftdicht lagern = Vanillezucker) bestreuen und genießen.