

FASCHINGS-TIERMASKEN 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 2024

FASCHING

Rundum bunt durch die Faschingszeit!

Natursole!

simhofer
Das gönn' ich mir!



VERANTWORTUNG



Regionale Lieferanten

Langjährige Partner, kurze Lieferwege, bewährte Qualität - wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Rohstoffe aus der Region.

Wertvolle Zutaten

Unsere Backwaren entstehen aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten, ganze ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Das schmeckt!

Umwelt

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube.

DIE FASCHINGSKRAPFEN SIND ZURÜCK!

Der Fasching steht vor der Tür und damit auch die seit Jahrhunderten beliebte Tradition des Faschingskrapfens.

Dieses schmackhafte Festtagsgebäck ist seit Jahren ein wichtiger Bestandteil unseres Sortiments und erfreut sich großer Beliebtheit. Neben dem klassischen Marillenkrapfen sind auch die Kinder- und besonders unsere köstlich gefüllten und fantasievoll dekorierten Premium-

krapfen unser Aushängeschild. Wöchentlich erwarten dich neue Krapfensorten. In der heurigen Faschingssaison kannst du dich auf Smiley-, Schwarzwälder Kirsch-, Germknödel, Heiße Liebe-, Baileys-, Mozart- und Bourbon-Vanille Krapfen freuen.

Eine Besonderheit unserer Krapfen ist die Backweise. Wir sind eine der wenigen Bäckereien, die keine vorgefertigten Backmischungen verwenden, sondern frisch und traditionell mit „Dampfl“ -

einem Vorteig - backen. Darüber hinaus verwenden wir im Sinne der Nachhaltigkeit ausschließlich tropenfreie Fette. Tropfenfrei bedeutet die Produktion ohne Palmfett und Shea-Öl, für deren Gewinnung massenhaft Regenwald gerodet wird.

Wir sind stolz, behaupten zu dürfen, dass nicht nur unsere berühmten Faschingskrapfen, sondern unser ganzes Gebäck den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden.

BIO NATURSOLE - DAS NATÜRLICHE SALZ

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind uns sehr wichtig.

Deshalb verwenden wir Bio Natursole statt chemisch behandeltes Salz. Die

kostbare Natursole wird in den Bergen von Bad Aussee gewonnen, wo sie über Millionen von Jahren herangereift ist. In dieser geschützten Umgebung konnte dieses natürliche Salz frei von jeglichen

Umweltbelastungen bleiben. Natursole besitzt alle essentiellen Mineralstoffe und Spurenelemente, die auch im menschlichen Körper vorkommen und wichtig für Haut, Haare und Knochen sind.

Heiße Liebe Krapfen



Mozart Krapfen



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 Dampfl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampfl verdoppelt hat. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampfl 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 GitteroderKüchenpapierabtropfen und abkühlen lassen, danach mit Marillenmarmelade füllen.