



Mit
tollem
Gewinnspiel
für Kinder!

Onlineshop

Weihnachten im Onlineshop

Weihnachtsbäckerei

Keksteige zum Mitnehmen

Silvester

Glücksbringer und ihre Bedeutung

Rezept

Luftige Zimtschnecken

Gewinnspiel

für Kinder: Wo ist der Panda?

Gutscheine

auf der Rückseite

Besuchen
Sie uns am
**Mini-Christkindl-
markt**

Do, 10.12.2020
von 14:00 - 17:30 Uhr
in Schwertberg!

Bäckerei - Konditorei - Café Thurner

BACKZEIT

Kundenzeitung
Advent 2020

WEIHNACHTEN IM ONLINE-SHOP

Es weihnachtet auch in unserem Online-Shop. Egal ob Kekse, Lebkuchen, Kletzen- oder Früchtbrot, bestellen Sie einfach und unkompliziert von Zuhause und lassen Sie sich feinstes Bäckerhandwerk bis vor die Haustüre liefern oder holen Sie sich Ihre Bestellung bequem und ohne Anstellen in unserem Geschäft in Schwertberg ab. Und als kleines Geschenk gibt es -10% auf Ihren Einkauf.

-10% Einfach im Warenkorb den Rabattcode „ADVENT2020“ einlösen & bis zum 24.12. bei einem Einkauf Ihrer Wahl sparen.

BESTELLEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP:

ZUSTELLUNG Liefergebiet: Schwertberg:

- 🕒 Vor dem Bestellen „Hauszustellung“ auswählen
- 🕒 Bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen
NEU: Lieferung zwischen 06:00 & 07:00 Uhr

ABHOLUNG:

- 🕒 Vor dem Bestellen „Abholung in Schwertberg“ auswählen
- 🕒 Bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen
Abholung ab 08:00 Uhr

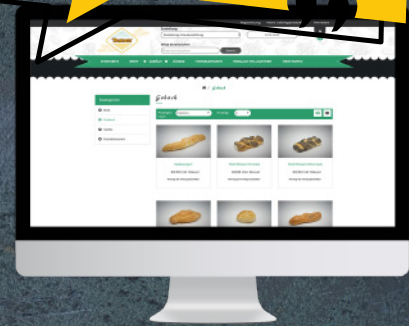
Mindestbestellwert: 5 €



KENN SIE SCHON UNSEREN ONLINE-SHOP?

<https://thurner.jause.online>

Hier können Sie unsere Produkte bequem von Zuhause bestellen und wir liefern kostenlos.



MINI CHRIST-KINDLMARKT

Nach dem großen Erfolg unseres Mini-Kirztags, freuen wir uns Sie zu unserem Mini-Christkinklmarkt einladen zu können.

Hausgemachte Kekse, herrlicher Lebkuchen, Früchte- und Kletzenbrot, frische Krapfen vom Senior-Chef und tolle Aktionen erwarten Sie in unserem weihnachtlich dekorierten Standl.

🕒 **Donnerstag 10.12**
von 14:00 – 17:30 Uhr

➔ **Vor unserem Hauptgeschäft**
in Schwertberg



KEKSTEIG ZUM MITNEHMEN

-10 % Gutschein auf der Rückseite

Unsere beliebten Kekse sind jetzt auch als Teigrollen verfügbar. Teigrollen? Ganz genau, die haben den Vorteil, dass man von den gekühlten Rollen gleich die Kekse runterschneiden kann, und schon hat man backfertige Kekse.

Natürlich kann man die Teige auch durchkneten, ausrollen und je nach Wunsch seine Lieblingskekse ausstechen. Mit unseren Keksteigrollen können Sie sich unsere Weihnachtsbäckerei nach Hause holen und nach eigenen Wünschen verfeinern, dekorieren oder formen.

GLÜCKSBRINGER

Es ist Tradition sich zu Silvester Glücksbringer zu schenken. Bei uns erhalten Sie verschiedenste köstliche Varianten. Doch warum bringen bestimmte Dinge eigentlich Glück?

Das vierblättrige Kleeblatt zum Beispiel soll von Eva aus dem Garten Eden mitgenommen

worden sein und so ist ein Stück Paradies auf Erden gelangt. Auch das Hufeisen über der Eingangstür soll, je nach dem wie es aufgehängt wird, Glück einfangen oder andersrum über einen ausschütten. Das Schwein wiederum war schon immer ein Symbol von Reichtum und der Rauchfangkehrer sorgt für ein warmes Haus und Sicherheit beim Heizen.

Wir glauben fest daran, dass wenn man diese Symbole isst, das Glück verinnerlicht. Darum fertigen wir unsere Glücksbringer mit viel Liebe aus Mürbteig, Marzipan und Schokolade.



Rezept: Luftige Zimtschnecken

ZUTATEN:

TEIG:

- 330 ml warme Milch
- 65 g (ca. 4 leicht gehäufte EL) Zucker
- 7 g Trockenhefe oder ½ Würfel (21 g) frische Hefe
- 75 g zerlassene Butter
- 1 Ei (M), verquirlt
- 2 gestr. TL Salz (9 g)
- 530 g Mehl (W700 oder Type 550)

FÜLLUNG:

- 65 g sehr weiche Butter bei Raumtemperatur
 - 40 g Zucker
 - 2 leicht gehäufte TL Zimt
- Außerdem: Staubzucker zum Bestreuen

Bei uns erhalten Sie regionales Mehl aus der Dirneder-Mühle, für ein besonders flaumiges Ergebnis!

ZUBEREITUNG:

Milch, Zucker und Hefe in einer großen Rührschüssel mischen. Butter, Ei, Salz und die Hälfte des Mehls unterrühren, entweder mit einem Kochlöffel oder in der Küchenmaschine mit Knethaken. Wenn alles gründlich vermengt ist, das restliche Mehl einrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten, rund 5 Minuten. Nachdem der Teig sehr weich ist, empfehlen wir die Zubereitung mit einer Küchenmaschine, ein Kneten von Hand ist fast nicht möglich, mit dem Kochlöffel geht es.

Den Teig in eine saubere, geölte Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen, ca. 1 Stunde, je nach Temperatur. Währenddessen die Butter für die Füllung bei Zimmertemperatur weich werden lassen.



Den Teig nach dem Gehen kurz kneten, um die Luft rauszulassen, dann auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 45 cm x 60 cm ausrollen. Während des Ausrollens immer wieder bemehlen und solange

der Teig noch klein genug ist, wenden. So klebt er nicht an der Arbeitsfläche fest.

Den ausgerollten Teig mit der weichen Butter bestreichen. Zucker und Zimt vermengen und den Teig damit bestreuen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, und die Rolle in rund 3 cm breite Stücke schneiden.

Die Zimtschnecken mit etwas Abstand zueinander in eine mit Backpapier ausgelegte oder geölte Form (ca. 23 x 33 cm) legen. Die Zimtschnecken noch einmal zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind, rund ½ bis 1 Stunde. Für etwas Glanz kann man die Zimtschnecken vor dem Backen noch mit 1 EL Ei vermengt mit 2 TL Milch bepinseln.

Bei 170°C Heißluft im vorgeheizten Ofen goldbraun backen, ca. 15-20 Minuten. Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

UNSERE REZEPTE FINDEN SIE AUCH ONLINE UNTER www.thurnerbrot.at

GUTSCHEINE FÜR UNSERE KÖSTLICHKEITEN



PARTYGEBÄCK
auch an den Feiertagen!
(tiefgekühlt zum fertig backen)

-10 %

Bitte um Vorbestellung



ESSBARE SUPPENTASSEN
Wie wäre es Silvester mit einer kräftigen Suppe?
Wir liefern das passende Gefäß!

-10 %



ONLINESHOP
-10 %

Einfach im Warenkorb den Rabattcode „ADVENT2020“ einlösen und bis zum 24.12. bei einem Einkauf Ihrer Wahl sparen.

<https://thurner.jause.online>



LEBKUCHEN- ODER KEKSTEIG
Ihrer Wahl!

-10 %

Keksteigrollen zum Zuhause backen

Angebote gültig bis 31. Dezember 2020

AUCH HEUER ERFÜLLEN WIR WIEDER 10 KINDERN WEIHNACHTS-BACKWÜNSCHE!

Unter den ganzen Schneemännern hat sich ein Pandabär versteckt. Könnt ihr uns helfen ihn zu finden? Malt alle Schneemänner bunt aus damit wir den Panda besser sehen können.

Unter allen Teilnehmern werden 10 Wünsche, die wir backen können, ausgelost. Die Gewinner werden verständigt, eine Barablöse ist nicht möglich. Weihnachtswunsch Ausschneiden und bis 14. Dezember 2020 abgeben! Teilnahme für Kinder bis 12 Jahre.



Grafik: facebook.com/thedudolf

Ich wünsche mir _____

Mein Name ist _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Geburtsdatum _____ Telefonnummer _____

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten _____

GESEGNETE WEIHNACHTEN UND EIN DANKESCHÖN
UNSEREN TREUEN KUNDEN
wünschen Familie Thurner und das gesamte Team.



SCHWERTBERG
Aisttalstraße 15
4311 Schwertberg
Tel.: 07262 / 61 296 Fax DW 14

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 05:30 - 18:00 Uhr
Sa 05:30 - 13:00 Uhr

TRAGWEIN
Pregartener Straße 1
4284 Tragwein
Tel.: 07263 / 88 181 Fax DW 14

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 06:30 - 18:00 Uhr
Sa 06:30 - 17:00 Uhr

MAUTHAUSEN DONAUPARK
Poschacherstraße 1
4310 Mauthausen
Tel.: 07238 / 22 10 Fax DW 14

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 08:30 - 18:00 Uhr
Sa 08:00 - 17:00 Uhr

Bäckerei - Café - Konditorei
Reinhard Thurner
office@thurnerbrot.at
www.thurnerbrot.at
www.facebook.com/Baeckerei.Thurner