Zugestellt durch Post.at
www.thurnerbrot.at

Bäckerei

Thurner

Konditorei

Mit tollem Gewinnspiel für Kinder!

Rezepte vom Bäcker
Rezept & Schablone für ein Lebkuchenhaus

Mittags beim Bäcker
Suppen & Snacks

Wir erfüllen Weihnachtswünsche
Tolles Gewinnspiel für Kinder

Aktionen und Gutscheine
Finden Sie auf der Rückseite

Pssst! Weiße Weihnachten
Schwertberg, am 20. Dezember 2019
von 15 bis 19 Uhr

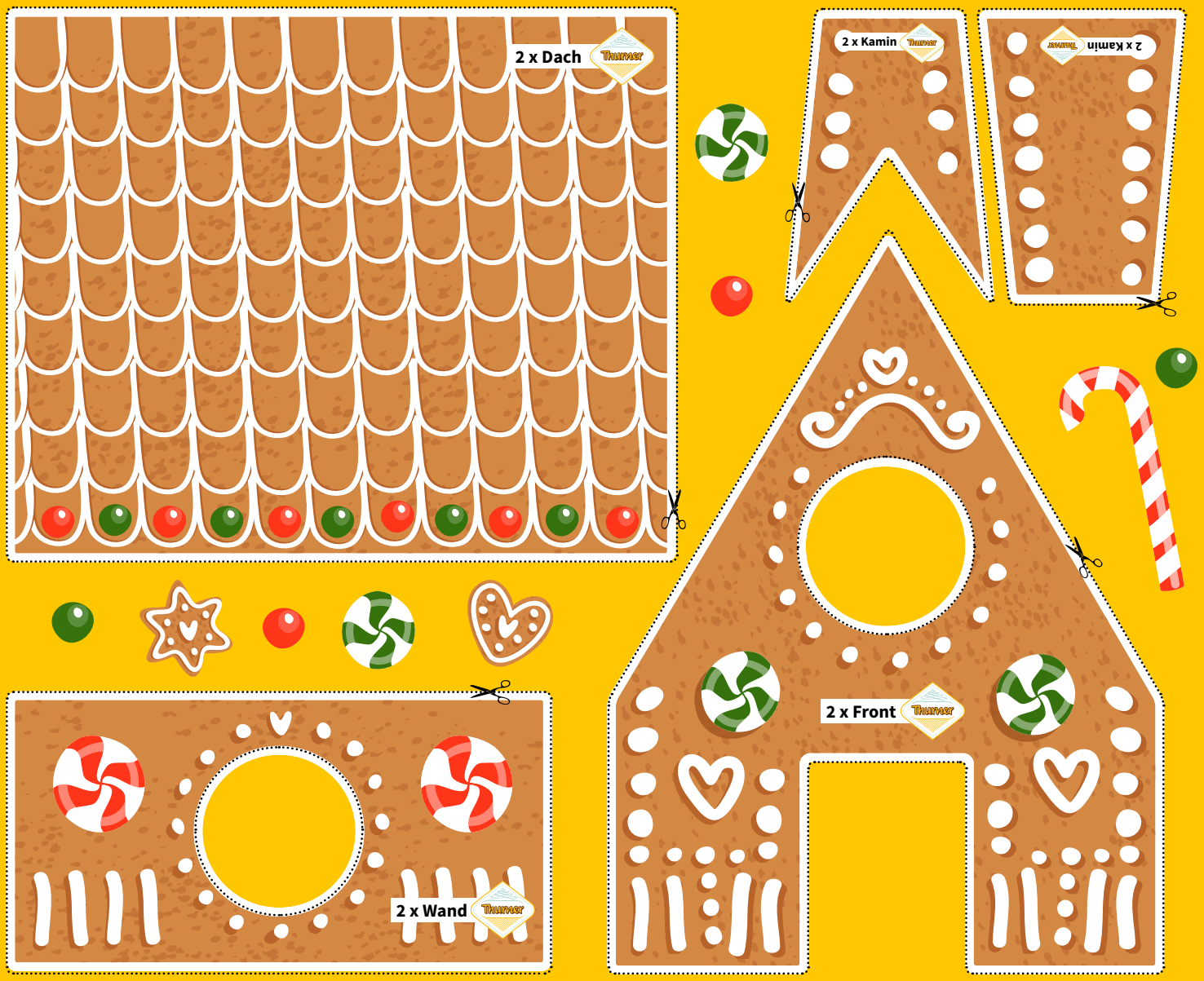
Bäckerei - Konditorei - Café Thurner

BACKZEIT

Kundenzeitung

Advent 2019

THURNER´S LEBKUCHENHAUS



DINKEL-LEBKUCHEN-TEIG:

ZUTATEN :

500 g Dinkelvollkornmehl
100 g Roggenvollkornmehl
500 g Honig
100 g Butter
4 Stk. Eier
20 g Natron
1 Pkg Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG:

Butter und Honig leicht erwärmen und Lebkuchengewürz dazugeben.
Natron mit den Eiern verrühren und ebenfalls dazugeben.
Dinkel- und Roggenmehl vermischen und zur übrigen Masse rühren
Den Teig gut durchkneten – ideal mit dem Knethaken der Küchenmaschine.
Über Nacht kühlstellen und am nächsten Tag loslegen.

ANLEITUNG & DEKORATIONSTIPPS:

Rollen Sie den Lebkuchenteig auf einer bemehlten Unterlage ca. 5-7mm dick aus und schneiden Sie mithilfe unserer Schablone jeweils zwei Teile aus.
Legen Sie die Teile auf ein Backblech mit Backpapier und bepinseln Sie den Teig mit etwas Milch. Im vorgeheizten Backofen (180° Grad) ca. 10 Minuten backen und danach auskühlen lassen.
Für den Guss einfach Staubzucker mit Eiweiß aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Danach kann Ihr Häuschen mit dem Guss zusammengebaut und dekoriert werden.

Tipp vom Meisterbäcker

Die entspannte Weihnachtsbäckerei:
Die besinnliche Zeit kann manchmal auch ganz schön hektisch sein Wenn man seine Liebsten trotz dem mit köstlichen Keksen und Lebkuchen verwöhnen möchte, dann können Sie bei uns feinsten ***Keks und Lebkuchenteig*** *in bester* ***Bäckerqualität vorbestellen*** *und Zuhause dekorieren und backen.*

Reinhard Thurner

MITTAGS BEIM BÄCKER

Nicht nur morgens oder nachmittags lohnt sich ein Besuch beim Bäcker, wir sind auch in der Mittagszeit für Sie da.

Machen Sie Pause und genießen Sie den Duft von frisch gebackenem Brot in einer warmen Atmosphäre und entspannen Sie sich bei einer heißen, hausgemachten Suppe. Am besten schmeckts natürlich in einer unserer hauseigenen Suppenschüsseln aus Brot. Auch andere warme Köstlichkeiten aus unserer Snack-Karte laden zum Verweilen ein.

Wir haben in Schwertberg, im Donaupark Mauthausen und in Tragwein DURCHGEHEND für Sie geöffnet!

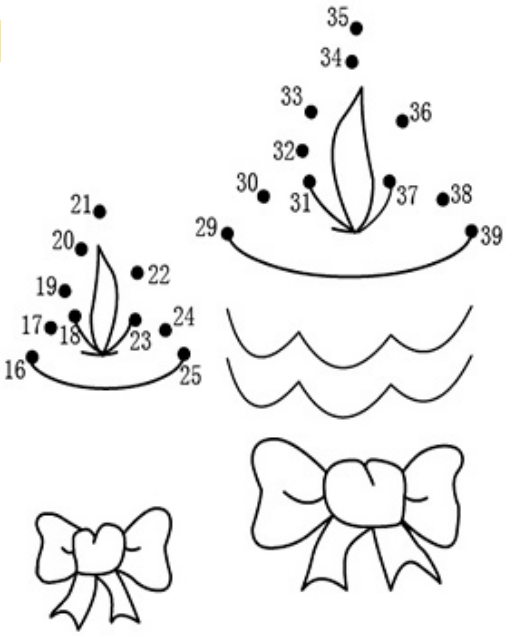
AUCH HEUER ERFÜLLEN WIR WIEDER 10 KINDERN WEIHNACHTS-WÜNSCHE!

Wir erfüllen 10 Kindern einen Weihnachtswunsch, den wir als Ihr Bäcker verwirklichen / backen können.

Einfach das Bild ausmalen und mit dem Wunschzettel vollständig ausgefüllt in einer unserer Verkaufsstellen bis 14. Dezember 2019 abgeben.

Unter allen Teilnehmern werden 10 Wünsche ausgelost. Die Gewinner werden verständigt, eine Barablöse ist nicht möglich.

Weihnachtswunsch Ausschneiden und bis 14. Dezember 2019 abgeben! Teilnahme für Kinder bis 12 Jahre.



Ausmalen, abgeben und gewinnen!

Ich wünsche mir

Mein Name ist

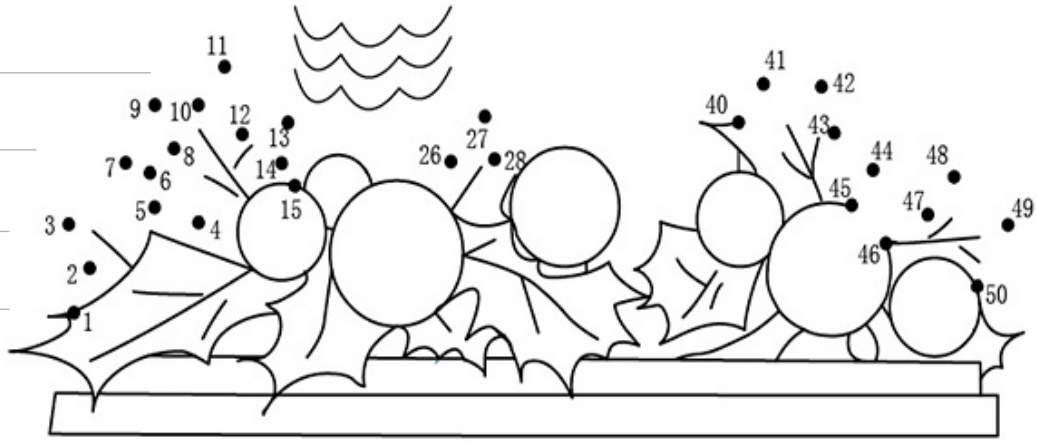
Adresse

PLZ/Ort

Geburtsdatum

Telefonnummer

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten



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 %

HANGEMACHTE GLÜCKSBRINGER!

Für Neujahr erzeugen wir verschiedenste Glücksbringer aus Marzipan, Schokolade, Mürbteig, Lebkuchen, Brioche usw.

Unser Angebot an handgeformten Glückssymbolen wird selbstverständlich frisch produziert.

HOLZWANDL-VOLLKORNBROT

statt € 3,90 jetzt nur

€ 3,40

Angebote gültig bis 31. Dezember 2019

PSSST!!!!

Weiße Weihnachten

in Schwertberg,
am 20. Dezember 2019
von 15 bis 19 Uhr

LEBKUCHENVERZIEREN
für Kinder und Eltern in unserer Weihnachtsbäckerei

KUTSCHENFAHRT
von 15:00 – 18:00 Einstiegstelle Bäckerei Thurner, kostenlos

Thurner

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

Sie sind noch auf der Suche nach einer passenden Geschenks Idee?

Verschenken Sie doch Gutscheine von Ihrem Lieblings Bäcker – für den Einkauf oder für einen Besuch in einem unserer Cafés.

Unser Geschenke-Tipp für Genießer!

Thurner

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