



Ströck serviert Krapfengenuss für jeden Geschmack – vom Klassiker über Tarte au Citron bis zum veganen Faschingsboten im Veganuary – BILD

ID: LCG24004 | 12.01.2024 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | APA-OTS-Meldung

Entwicklungsbäcker Pierre Reboul sorgt heuer in der Ballsaison und Faschingszeit für nahezu grenzenlosen Krapfengenuss und überrascht mit neuen Kreationen in den „Ströck-Feierabend-Bäckereien“.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Wohl kaum eine Bäckerei legt so viel Aufmerksamkeit auf die Krapfen wie die das traditionsreiche Familienunternehmen Ströck. Nicht nur die Krapfen selbst werden jedes Jahr von Fachmagazinen ausgezeichnet und belegen die ersten Plätze bei Blindverkostungen und in den Publikums-Votings. Kreativität in der Backstube beweist pünktlich zum Start der Ballsaison und des Veganuary Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** und wartet mit noch nie dagewesener süßer Vielfalt auf. Neben dem Bestseller, dem klassischen Faschingskrapfen mit Kittseer Marillenmarmelade, gibt es für Naschkatzen in dieser Saison neue, verführerische Varianten zu entdecken, die nicht nur für köstlichen Geschmack, sondern auch für gute Laune bei jedem Bissen sorgen.

„Bäckermeister **Philipp Ströck** hat sich in seiner Meisterarbeit mit dem perfekten Krapfen beschäftigt. Jedes Jahr streben wir gleichermaßen nach Perfektion als auch nach frischer, flaumiger Kreativität und freuen uns, neue Variationen der National-Mehlspeise zu servieren. Der Krapfen ist eines der Flaggschiffe der Backkunst bei Ströck“, so Reboul.

Geschmackliche Vielfalt in Perfektion in den drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“

Heiße Liebe an kalten Wintertagen verspricht der gleichnamige Jourkrapfen, der mit Vanillecreme und Himbeerkompott gefüllt ist. Seine französische Herkunft lässt Reboul in „Tarte au Citron“ einfließen und füllt den Jourkrapfen mit Zitronencreme. Italienliebhaber kommen beim Tiramisu-Krapfen auf ihren Geschmack, der mit Kaffeecreme und Mascarpone gefüllt ist und schon jetzt Lust auf Urlaub in Bella Italia macht. Von der besonders süßen Seite zeigt sich der mit dunkler Schokoladefüllung veredelte Jourkrapfen. Eine Versuchung ist auch die mit Nougatcreme gefüllte Variante wert. Zu den unwiderstehlichen Entdeckungen in den drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ zählt auch der mit Pistazien-Sauerkirsch-Creme gefüllte Faschingsbote.

Bewusster Genuss im Veganuary in allen Ströck-Filialen

Neu im Sortiment ist der vegane Marillenkrapfen mit Kittseer Marillenmarmelade, der auch im Veganuary für bewussten Genuss sorgt. Alle Krapfen werden bei Ströck behutsam in Pflanzenöl gebacken und sind frei von Palmöl und Transfetten.

Zu den bereits bewährten Publikumsliebblingen im Ströck-Sortiment zählen auch der Cremekrapfen mit lockerer Vanillecreme, der Nougat-Krapfen, der Pistazienkrapfen mit Pistazienglasur, der Schoko-Bananenkrapfen, dessen Inneres mit süßer Bananencreme gefüllt ist und der in dunkle Schokolade getunkt wird. Naschkatzen sollten sich auch nicht den Erdbeerkrapfen und den Powidl-Mohn-Krapfen entgehen lassen.

Das Krapfen-Handwerk: Präzise Backkunst

Mit über 20 Teigen experimentierte Bäckermeister **Philipp Ströck** auf der Suche nach dem perfekten Krapfenrezept, das bis heute als gut gehütetes Geheimnis in der Backstube der Traditionsbäckerei zubereitet wird. In den leichten Briocheteig kommt etwas weniger Fett, Ei und Zucker, damit er nach dem Frittieren herrlich flaumig, fluffig und mollig wird. Für den Teig werden ausschließlich bestes österreichisches Mehl, Zucker, Sonnenblumenöl, Ei und Hefe verwendet. Nach dem ersten Rasten wird der Krapfenteig von Hand geschliffen – also in gleichmäßige Kugelform gebracht. Beim sanften Gären und Rasten im Kühlraum entwickelt sich das unvergleichliche Aroma des Teigs, das man bei Ströck mit jedem Bissen schmeckt. Bevor es zum Backen geht, trocknen die Krapfen schließlich leicht an, um eine feine Haut zu bilden, die weniger Fett ansaugt, wenn bei 175 Grad Celsius in einem besonderen Sonnenblumenöl frittiert wird. Vor der Befüllung und weiteren Veredelung dürfen die Krapfen noch einmal abkühlen.

Ströck liefert die Krapfen täglich frisch in die Filialen. Am Faschingsdienstag sorgt die familiengeführte Traditionsbäckerei mit über 300.000 Krapfen für den geschmacklichen Höhepunkt von Ballsaison und närrischer Zeit.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 76 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.550 Mitarbeiter. Mit 43 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden

im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße, in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at und stroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)