

**BACK·KUNST**  
SEIT 1970

**SO SCHMECKT**

**WEIHNACHTEN!**

In unseren Keksen und weiteren weihnachtlichen Köstlichkeiten stecken nur beste Zutaten, Liebe zum Detail, Können und viel Handarbeit.



**Ströck**



## VANILLEKIPFERL

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!



## BUDAPESTER

Die Biskuitmasse in Zungenform wird mit Orangenmarmelade gefüllt und nach dem Backen (mit bester Butter, was sonst!) in köstliche Schokolade getunkt.



## FLORENTINER

Unsere Florentiner verführen mit einer köstlichen Mischung aus Mandeln und Honig auf einem in zarte Schokolade getunkten, knusprigen Mürbteig.



## HAUSKEKS

Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.

## HUSARENKRAPFERL

*En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Marillenmarmelade aus Kittseer Marillen, Ribiselmarmelade und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.*

**NEU:** Jetzt auch mit Ribiselmarmelade.

## KAFFEE-WALNUSS

*Diese zarten Kekse vereinen den intensiven Geschmack von frisch geröstetem Kaffee mit der nussigen Fülle von Walnüssen. Ein wahrer Genuss für alle Kaffeeliebhaber:innen.*

## KOKOSBUSSERL

*Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.*

## LINZERAUGEN

*Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzerteig mit Ribiselmarmelade gefüllt.*

**NEU!**



## LINZERKIPFERL

*Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden in Kuvertürschokolade getunkt.*

## LINZERSAVARIN

*Ein luftiger Linzerteig mit einem Tupper Himbeermarmelade, gehackten Pistazien und viel dunkler Schokolade: So edel kann Naschen sein.*

## MAKRONEN

*Diese herrlich mandeligen Kekse werden aus Marzipanrohmasse gemacht, die sternförmig dressiert und dann gebacken werden.*

## MOZARTKUSS

*Schokomürbteig aus Schokolade mit Nüssen, darauf eine Schicht aus Nougatkrisp, Nougat, Pistazien-Marzipan und mit einer Pistazie.*

## NOUGATSTERNE

Soll schon wegen seiner Form auf keinem Keksteller fehlen. Getunkt in feinsten Schokolade, mit Pistazien bestreut.

## PINIENKERN-ORANGENWÜRFEL

Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit unseren zarten Pinienkern-Orangenwürfeln! Diese köstlichen Stücke vereinen den herben Geschmack frischer Orangen mit der nussigen Note von Pinienkernen.

## POLO NERO

Zum Teil mit Schokolade überzogen über- rascht er mit einer fruchtigen Note.

## STUDENTENFUTTER

Herrlich fluffig geht diese Biskuitmasse mit Rosinen und Nüssen zur Sache – die ideale Belohnung nach einem harten Tag. Aber keineswegs nur für Studierende gemacht!



NEU!



## ZIMTSTERNE

Die Kassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.

## AMARENAKEKS

Veganer Mürbteig mit Nüssen, mit Ribiselmarmelade gefüllt, mit Amarenakirsche garniert und mit dunkler Schokolade überzogen.

## HIMBEERHERZEN

Veganer Mürbteig mit Mandeln verfeinert. Mit feiner Ribiselkonfitüre gefüllt und mit einer feinen Haube aus Staubzucker bedeckt.

## PANETTONE 450 g

*Diese italienische Spezialität wird traditionell zur Weihnachtszeit an Freunde, Verwandte und Bekannte verschenkt. Unser Panettone besteht aus besonders zartem, saftigem Brioche-Sauerteig. Dieser wird mit Orangen- und Edelbitter-Schokoladenstückchen aus FAIRTRADE-Kakao verfeinert. Danach mit einer Makronenmasse und Mandeln bedeckt.*

**Erhältlich ab 04.12.2024.**



## WEIHNACHTSSTOLLEN 400 g und 700 g

*Der traditionelle Christstollen ist fester Bestandteil der Weihnachtszeit. In den herrlichen Germteig kommen handverlesene Trockenfrüchte, Nüsse und Mandelgrieß, außerdem feinste Butter.*



# Der schnelle Weg zum Keksgenuss.



Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.

## TEEBÄCKEREI 400 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

*Budapester, Florentiner, Linzeraugen, Linzersavarin, Polo Nero, Nougatsterne, Mozartkuss, Makronen, Pinienkern-Orangenwürfel, Studentenfutter*



Symbolfoto

## TEEBÄCKEREI 550 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

*Linzeraugen, Linzersavarin, Makronen, Nougatsterne, Kaffee-Walnuss, Polo Nero, Budapester, Florentiner, Husarenkrapferl, Mozartkuss, Pinienkern-Orangenwürfel, Studentenfutter*



Symbolfoto

## TEEBÄCKEREI 1.000 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

*Budapester, Polo Nero, Studentenfutter, Makronen, Amarenakeks vegan, Pinienkern-Orangenwürfel, Linzeraugen, Nougatstern, Florentiner, Linzersavarin, Husarenkrapferl, Kaffee-Walnuss, Mozartkuss*



Symbolfoto

Mit Genuss  
die kleinen Sünden zelebrieren.



## LINZERKIPFERL 440 g

Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden in Kuvertürschokolade getunkt.



## VANILLEKIPFERL 330 g und 430 g

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!



## HUSARENKRAPFERL 330 g

En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Marillenmarmelade aus Kittseer Marillen, Ribiselmarmelade und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.

**NEU:** Jetzt auch mit Ribiselmarmelade.

**NEU!**



**NEU!**

## NOUGATSTERNE 200 g

Mürbteig mit Nougatfüllung, getunkt in in dunkler Schokolade und mit Pistazien bestreut. Soll schon wegen seiner Form auf keinem Keksteller fehlen.



## LINZERAUGEN 520 g

Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzer-teig mit Ribiselmarmelade gefüllt.



**NEU!**

## HIMBEERHERZEN 200 g

Veganer Mürbteig mit Mandeln verfeinert. Mit feiner Ribiselkonfitüre gefüllt und mit einer feinen Haube aus Staubzucker bedeckt.

Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.

## KOKOSBUSSERL 340 g

Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.



## ZIMTSTERNE 300 g

Die Kassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.



## HAUSKEKSE 350 g

Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.





ALLE  
WEIHNACHTS-  
PRODUKTE AUF  
EINEN BLICK!

[stroeck.at/weihnachten\\_b2b](https://stroeck.at/weihnachten_b2b)

GERNE ERSTELLEN  
WIR IHNEN EIN  
INDIVIDUELLES  
ANGEBOT:

+43 1 204 39 99 - 4444  
[vertrieb@stroeck.at](mailto:vertrieb@stroeck.at)

## STRÖCK BROT GMBH

Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien Tel.: +43 1 204 39 99 - 4444 [vertrieb@stroeck.at](mailto:vertrieb@stroeck.at)

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
**FOTOS** Lukas Lorenz

   @stroeckbrot