

# So schmeckt Weihnachten!



UNSERE KEKSE 2022

*Stroek*

stroeck.at



## AMARENAKEKS vegan

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



## 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: Köstliche Marillen aus Kittsee und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.*

## KAFFEE-WALNUSS

*Butteriger Mürbteig mit Florentinermasse, gefüllt mit feinstem Nougat, getunkt in dunkle Schokolade.*

## 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. Auch als veganes Linzerauge erhältlich.*





## LINZERKIPFERL

Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden von Hand in Kuvertüerschokolade getunkt.



## LINZERSAVARIN

Ein luftiger Linzerteig mit einem Tupfer 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 mit Nüssen, Nougat und Pistazien-Marzipan.

## NOUGATSTERNE

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

## PINIENKERN-ORANGENWÜRFEL

*Herrlich luftige Linzermasse, dazu Marillenmarmelade mit 55 % Fruchtanteil aus Kittsee. Danach noch mit weißer Schokoladen-Kuvertüre veredelt.*

## 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!*





## VANILLEKIPFERL

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



## ZIMTSTERNE

*Die Klassiker 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.*



## PANETTONE 400 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 Haselnussmakronenmasse und Mandeln bedeckt.*

**Erhältlich ab 01.12.2022.**



NEU!

## TEEBÄCKEREI 390 g

**Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:**

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



NEU!

## TEEBÄCKEREI 500 g

**Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:**

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

NEU!



## 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*



**NEU!**

## TEEBÄCKEREI 500 g, vegan

Gemischte, vegane Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

*Amarenakeks, vegan  
Linzeraugen, vegan*



## 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.*



## 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.*

## LINZERKIPFERL 450 g

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



## VANILLEKIPFERL 350 g und 500 g

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



## HUSARENKRAPFERL 400 g

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



## 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.*



## LINZERAUGEN 530 g

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





ALLE  
WEIHNACHTS-  
PRODUKTE AUF  
EINEN BLICK!

## STRÖCK BROT GMBH

Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Tel.: + 43 1 2043999

Fax: + 43 1 2043999-21

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

 [facebook.com/stroeck](https://facebook.com/stroeck)

 [@stroeckbrot](https://instagram.com/stroeckbrot)

 [@stroeckbrot](https://tiktok.com/@stroeckbrot)