

So schmeckt Weihnachten!



UNSERE KEKSE 2023

Stroock

stroock.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 Kuvertürschokolade 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.

Der schnelle Weg zum Keksgenuss.



NATÜRLICH
OHNE
PALMÖL


FAIRTRADE

COCOA



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

Mit Genuss  
die kleinen Sünden zelebrieren.





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

   @stroeckbrot