NACHRICHTEN
Österreich

28. Februar 2025

Faschingszauber: 54.000 Krapfen für Stimmung und Tradition!

Die NÖN verteilt an Fasching 54.000 Krapfen und feiert Tradition und regionale Vielfalt. Entdecken Sie die Besonderheiten!

Petzenkirchen, Österreich - Die Faschingszeit hat begonnen und mit ihr die süßen Überraschungen! Jedes Jahr verteilt die NÖN im Rahmen der närrischen Feierlichkeiten köstliche Krapfen, die mit dem NÖN-Logo versehen sind. In diesem Jahr wurden beeindruckende 54.000 Wachauer Marillenkrapfen, hergestellt von der renommierten Firma Haubis aus Petzenkirchen, in ganz Österreich verteilt. NÖN-Chefredakteur Walter Fahrnberger war besonders aktiv und überrascht Schülerinnen, Schüler sowie zahlreiche Unternehmen und soziale Einrichtungen mit diesen süßen Leckereien, wie **NÖN berichtete**.

Faschingskrapfen – Ein Fest der Vielfalt

Die Faschingskrapfen sind mehr als nur eine süße Leckerei; sie sind ein fester Bestandteil der österreichischen Tradition, die mit Emotionen und Erinnerungen verbunden ist. Während der Faschingszeit, einer Zeit des Feierns, werden die Krapfen zubereitet und verzehrt. Ihre Besonderheit liegt nicht nur im Geschmack, sondern auch in der vielfältigen Zubereitung, die je nach Region variiert. In den westlichen Teilen Österreichs findet man oft Krapfen mit einer dichten Vanillecreme, während im Osten, insbesondere in Wien, die klassische Marmeladenfüllung prävalent ist. Diese regionalen Unterschiede sorgen für ein kulinarisches Erlebnis, das tief im kulturellen Erbe des Landes

verwurzelt ist, berichtet **Zeit für Genuss**.

Die Herstellung der Krapfen erfordert zudem handwerkliches Geschick. Der Teig muss perfekt geknetet werden – zu starkes Bearbeiten würde die fluffige Konsistenz ruinieren, die durch das Frittieren entsteht. Die Wahl des richtigen Öls und die präzise Temperatur sind ebenso entscheidend für das köstliche Endprodukt. Ein idealer Krapfen zeichnet sich durch eine goldbraune Kruste und eine zarte, süße Füllung aus. Diese Kunst wird in den Küchen Österreichs weiterhin hochgehalten und begeistert jedes Jahr zahlreiche Naschkatzen.

Details	
Ort	Petzenkirchen, Österreich
Quellen	• **www.noen.at** • **www.zeitfuergenuss.at**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at