

Faschingskrapfen - Österreichs süßester Brauchtumsklassiker

Goldgelb gebacken, gefüllt mit Marillenmarmelade und duftend nach Butter – der Faschingskrapfen ist mehr als ein Gebäck. Er ist ein Stück österreichischer Kulturgeschichte.



Der Krapfen ist ein süßes Gebäck, das es besonders zur Faschingszeit in den verschiedensten Variationen und Geschmäckern gibt. © Illustration KI generiert

Vom Festtagsgebäck zum Faschingssymbol

Der Krapfen zählt zu den ältesten Backwaren Europas. Schon in klösterlichen Küchen des Mittelalters tauchten erste Rezepte auf, die von in Fett ausgebackenen Teigstücken berichteten. Diese galten als wertvolle Festtagsgerichte – nicht alltäglich, sondern dem Überfluss vorbehalten.

In Wien findet man den Krapfen bereits im 15. Jahrhundert auf

den Speisezetteln der Zünfte. Erwähnt werden sogar eigene „Krapfenbäckerinnen“, die ihre Ware zu Hochzeiten, Kirchweihen und zur Faschingszeit verkauften. Die Zutaten waren damals schlicht: Mehl, Milch, Butter, Eier und Schmalz – allesamt kostbar genug, um daraus ein besonderes Gebäck zu machen. Mit dem Einzug des Zuckers und der Marillenmarmelade im 18. Jahrhundert erhielt der Krapfen seine heutige Form. Der runde, luftige Germteigball mit fruchtiger Füllung und zarter Staubzuckerschicht wurde zum Symbol des österreichischen Faschings – ein süßer Genuss, der den Winter für einen Moment vergessen lässt.

Handwerk zwischen Himmel und Schmalz

Die Zubereitung blieb über Jahrhunderte nahezu unverändert. Entscheidend ist der Germteig: weich, elastisch, mit Geduld geführt. Das Ausbacken erfordert Erfahrung, denn Temperatur und Fettqualität bestimmen über Farbe und Flaumigkeit. Traditionell wurden Krapfen im Schmalz herausgebacken – ein Duft, der in bäuerlichen Küchen zum Inbegriff von Feierlichkeit wurde. In den Städten bevorzugt man heute meist Pflanzenfett oder Butterschmalz, doch die handwerkliche Präzision bleibt dieselbe. Ein guter Krapfen erkennt sich an der hellen, schmalen „Rundum-Kruste“ – dem sogenannten Kragen –, der nur entsteht, wenn der Teig gleichmäßig aufgeht und sorgsam gewendet wird.

Die Vielfalt österreichischer Krapfen

Kaum ein anderes Land kennt eine solche Bandbreite an Krapfenarten wie Österreich. In jeder Region entstanden Varianten, angepasst an verfügbare Zutaten und lokale Feste.

Variante	Region / Anlass	Charakteristik
Faschingskrapfen	Österreichweit · Faschingszeit	Rund, luftiger Germteig, klassisch mit Marillenmarmelade, Staubzucker oder Zuckerguss.

Variante	Region / Anlass	Charakteristik
Bauernkrapfen (Kiachl)	Tirol, Salzburg, Steiermark · Almen, Kirchweihen	In der Mitte ausgezogen (Mulde), im Fett gebacken, süß bestreut oder pikant serviert.
Spagatkrapfen	Steiermark · Hochzeiten, Festtage	Blättrig-zartes Festgebäck; Teig traditionell mit Spagat um Metallform gewickelt.
Rosenkrapfen	Steiermark, Oberösterreich · Hochzeiten	Dekorative Rosettenform; eleganter Aufputz für Mehlspeisenteller.
Butterkrapfen	Südsteiermark · Hochzeitsmehlspeise	Luftig, milde Süße; nur leicht mit Marmelade bestrichen.
Heiligengeistkrapfen	Kärnten · Pfingsten	Gedrehte Form mit Symbolik; erinnert an die Taube des Heiligen Geistes.
Kirtagskrapfen	St. Michael i. d. Obersteiermark · Kirtag	Oberfläche ähnlich Raureif; regional geprägte Festtagsvariante.
Tauchmodelkrapfen	Oberösterreich · Mehlspeise, Suppeneinlage	Teig in Model getaucht; süß mit Fruchtsauce/Obers oder pikant mit Milch zubereitet.
Stanglkrapfen	Österreichweit · Alltagsgebäck	Mit Einschnitten geformt; auch als G ermstrauben/Spangl krapfen bekannt.
Schnapskrapferl	Österreichweit · Geburtstagsfeiern	Kleine Krapfen; in Honigschnaps getaucht oder aromatisiert.
Gebackene Mäuse	Österreichweit · Schnellvariante	Löffelnocken aus Germteig; rasch im Fett ausgebacken,

Variante	Region / Anlass	Charakteristik
		locker und flaumig.

Jede dieser Varianten erzählt ein Stück Geschichte: von bäuerlichem Pragmatismus über höfische Pracht bis hin zu moderner Konditorkunst.



© Illustration KI generiert

Von der Bauernküche in die Kaffeehäuser

Ursprünglich war der Krapfen ein Gebäck des Landvolks. Zur Erntezeit, zu Kirchweihen oder an langen Winterabenden wurde er in großen Pfannen über offenem Feuer ausgebacken. In Städten wie Wien oder Graz entwickelte sich daraus eine eigene Kunst – der Krapfen als Salon- und Kaffeehausgebäck. Konditoreien wetteiferten um die perfekte Form und die luftigste Krume, Cafetiers servierten Krapfen zu starkem Mokka oder Schlagobers.

In der Nachkriegszeit wurde der Krapfen zu einem Symbol des Aufbruchs. Butter, Zucker und Marmelade waren wieder verfügbar, und die Bäckereien machten den Faschingskrapfen zum Massenprodukt. Heute, in Zeiten des bewussteren Genusses, erlebt das handwerklich hergestellte Gebäck eine Renaissance – mit regionaler Marmelade, Freilandeiern und traditionellem Schmalz.

Handwerk mit Zukunft

Für Bäckereien, Konditoreien und Cafetiers bleibt der Faschingskrapfen ein Aushängeschild. Wer ihn in bester Qualität anbietet, gewinnt Kundentreue – nicht nur im Fasching. Auch innovative Füllungen – etwa Vanillecreme, Nougat, Hagebutte oder Punsch – sind gefragt, solange die handwerkliche Basis stimmt.

Landwirte profitieren ebenfalls: Mehl, Milch, Butter und Eier aus regionaler Herkunft sind das Fundament echter Qualität. Und wer seine Krapfen sichtbar macht – sei es in der Vitrine, im Kaffeehaus oder auf Social Media – stärkt das Bewusstsein für österreichisches Backhandwerk.

Zwischen Brauchtum und Genusskultur

Der Krapfen ist mehr als eine Süßspeise. Er ist Ausdruck von Freude, Gemeinschaft und kulinarischer Geschichte. In seinem goldenen Glanz spiegelt sich ein Stück österreichischer Identität – vom Almfeuer bis zur Konditoreitheke. Und solange er mit Liebe und Können gebacken wird, bleibt der Krapfen, was er immer war: das süßeste Symbol eines gelungenen Handwerks.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at