

Der große Krapfen-Test 2025: Wer bäckt Österreichs besten Faschingskrapfen?

Die k.u.k. Hofzuckerbäckerei Heiner überzeugt beim Gault&Millau Krapfen-Test 2025 und sichert sich den ersten Platz.



Der Siegerkrapfen 2025 von der k.u.k. Hofzuckerbäckerei Heiner © Gault&Millau Donat

Die große Krapfen-Verkostung: Qualität zählt!

Der Faschingskrapfen ist eine wahre Institution in Österreichs Backkultur. Jeder Bäcker hat seine eigene Rezeptur, und die Meinungen darüber, wo es die besten Krapfen gibt, gehen oft auseinander. Doch ein unabhängiges Urteil kann nur fallen, wenn die Kandidaten anonym getestet werden. Genau das hat Gault&Millau auch 2025 wieder getan – mit einer hochkarätigen

Expertenjury.



Die Krapfenjury: Degen, Hohenlohe, Fertl, Metzler, Kilarski, Ratzinger, Krondorfer, Lubinger, Naderer © Gault&Millau / Donat

Die Jury: Profis mit feinem Gaumen

Am 21. Jänner trat eine Fachjury unter der Leitung von Gault&Millau-Herausgeberin Martina Hohenlohe zur Verkostung an. Mit dabei waren:

Noemi Krondorfer (Pâtissière des Jahres 2022)

Thomas Naderer (Pâtissier, diepatisserie.at)

Julia Kilarski (Konditormeisterin, Crème de la Crème)

Romana Fertl (Sensorik-Expertin, OpenSense)

Julian Lubinger (Bäcker, Bäckerei Ährnst)

Heidi Ratzinger (Spitzenköchin)

sowie die Gault&Millau-Redakteur*innen Derya Metzler und Bernhard Degen.

Die Bewertungskriterien: Was macht einen perfekten Krapfen aus?

Ein erstklassiger Krapfen überzeugt nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Optik, Konsistenz und Qualität der Füllung. Die wichtigsten Kriterien im Überblick:

Farbe: Goldbraun mit einem gleichmäßigen, blassen Kragen

Duft: Frisch, zart-hefig, ohne ranzige Fettaromen

Teig: Locker, saftig und gleichmäßig aufgegangen

Marillenmarmelade: Gleichmäßig verteilt, mindestens 15 % Füllmasse laut österreichischem Lebensmittelkodex

Geschmack: Harmonisches Verhältnis von Süße und Säure

Das Ergebnis: Die Top-Krapfen 2025

Die Jury verkostete 17 Krapfen aus dem Wiener Raum, wobei Supermarktprodukte ausgeschlossen wurden, da viele vom selben Hersteller stammen. Die besten Krapfen des Jahres sind:

Platz	Bäckerei/Konditorei	Preis pro Krapfen
1.	k.u.k. Hofzuckerbäckerei Heiner	2,25 Euro
2.	Bäckerei Ströck	1,65 Euro
3.	Joseph Brot	3,50 Euro
4.	Bäckerei Schwarz	1,85 Euro
5.	Kurkonditorei Oberlaa	2,50 Euro
6.	Geier. Die Bäckerei	1,40 Euro
7.	Bio Bäckerei Öfferl	3,70 Euro
8.	Anker	1,60 Euro
9.	Der Mann	1,70 Euro
10.	Café und Konditorei Groissböck	1,80 Euro

Fazit: Qualität hat ihren Preis

Während sich einige bekannte Bäckereien erneut auf den vorderen Rängen behaupten konnten, gab es auch Überraschungen. Besonders hervorzuheben: Die **Hofzuckerbäckerei Heiner** sicherte sich mit ihrem

traditionellen Rezept den ersten Platz. Wer also auf der Suche nach dem perfekten Krapfen ist, sollte sich die Siegerliste genauer ansehen. Doch egal, wo man seinen Krapfen kauft - Hauptsache, er schmeckt!

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at