

Puratos liefert neue Krapfen-Trends

Die bunte Palette reicht vom herzigen Einhorn bis zur köstlichen Pistazien



© Stefanie Bachmair

Krapfen sind in Österreich weit mehr als „nur“ ein süßes Gebäck - sie sind gelebte Tradition und gehören zum Fasching einfach dazu. Doch eigentlich kennen Krapfen keine Saison mehr: Sie sind mittlerweile zum ganzjährigen Liebling geworden. Krapfenspezialist Puratos Österreich trägt dieser Leidenschaft Rechnung und sorgt mit hochwertigen Vormischungen für beste Gelingsicherheit, herausragende Qualität und unverwechselbaren Geschmack – für Krapfen, die begeistern.

Ein Klassiker & seine vielfältigen Interpretationen

Alle zwei Jahre führt Puratos die weltweite „**Taste Tomorrow**“-



© Stefanie Bachmair

Studie durch, die Einblicke in Kaufverhalten, Präferenzen und Erwartungen der Konsumenten an Backwaren gibt. Die aktuellen

Zahlen der „Taste Tomorrow“-Studie 2025 zeigen, dass 73 % der Österreicher traditionellen Geschmack bevorzugen. So ist der „altbekannte“ Faschingskrapfen mit Marillenmarmelade immer noch der beliebteste – offenbar sehnen sich die Konsumenten nach dem Gefühl, das der Genuss von Backwaren nach traditionellen und authentischen Rezepten auslöst, besonders, wenn diese mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt werden.

Gleichzeitig wünschen sich die Konsumenten aber auch Abwechslung. Jeder zweite befragte Österreicher möchte exotische Geschmacksrichtungen aus anderen Teilen der Welt ausprobieren, und knapp 50 % wären interessiert, eine Kombination von Geschmäckern auszuprobieren, die zuerst ungewöhnlich erscheinen. Und genau da setzt Puratos an und entwickelt neue Krapfen-Variationen. Ob eine kreative Neuschöpfung, eine Variante mit mehr Früchten, die den Trend nach mehr Frucht in süßen Gebäcken aufgreift, oder eine klassische Interpretation mit nachhaltigen, regionalen Zutaten: Puratos will Bäckereien dazu inspirieren, den Krapfen neu zu denken und ihre Kunden immer wieder zu begeistern.

Foodtrends auf Instagram & TikTok

Bei der Entwicklung der modernen Krapfen-Innovationen orientiert sich Puratos auch an den Trends von Social Media und Influencern. Hier einige Foodtrends, die derzeit topaktuell sind: Cremige Füllungen mit kräftigen Aromen wie **Pistazie**, **Schokolade** und **Karamell** sind bei den Verbrauchern beliebt. Bereits seit dem letzten Jahr ist die Pistazie die Trendzutat schlechthin. Inspiriert vom Hype um die Dubai-Schokolade ist die Nachfrage nach Pistazienfüllungen weltweit explodiert. Pistaziencreme in Krapfen bietet einen reichhaltigen, nussigen Geschmack und eine cremige Textur mit einer leuchtend grünen Farbe. So bringt die Kombination aus edler Pistaziencreme und knusprigen Toppings begeisterte Konsumenten und frischen Wind in die Krapfenwelt.

Auch **Karamell** erlebt ein Comeback – ob klassisch oder gesalzen. Die samtige Süße passt perfekt zu den luftigen Krapfenteigen. Puratos bietet dafür sowohl eine gebrauchsfertige Karamell- als auch Pistaziencreme an.

Stark im Trend sind auch **Zitrusfrüchte** mit den beliebten sauren Geschmacksrichtungen sowie generell Früchte wie **Beeren, Mango oder Apfel**. Diese bieten einerseits leuchtende Farben, die die Optik aufwerten, und überzeugen

geschmacklich mit erfrischenden Aromen. Passend zur Faschingszeit hat Puratos den Einhorn-Krapfen kreiert mit der cremig-beerigen **Erdbeer Mousse Mix Bavarois**, der sicherlich nicht nur bei Kindern beliebt ist, oder den **Apfelstrudelkrapfen** mit der leckeren Apfel-Zimt-Fruchtfüllung, die Puratos gebrauchsfertig anbietet.

Puratos bietet eine breite Palette gebrauchsfertiger Frucht- und Cremefüllungen, die direkt aus der Verpackung verwendet oder mit wenigen Handgriffen aufdressiert bzw. injiziert werden können. So entstehen im Handumdrehen hochwertige Krapfenkreationen – optisch ansprechend, geschmacklich überzeugend.

Pikante Krapfen – herzhafte Highlights für neue Zielgruppen

Übrigens müssen Krapfen nicht immer süß sein: Mit würzigen Füllungen eröffnen sich neue Genusswelten und Zielgruppen. Ob spicy Mango, Kimchi oder andere exotisch-herzhafte Kombinationen – diese modernen Varianten greifen den stark wachsenden Trend nach süß-würzigen Aromen auf, der sich laut aktuellen Konsumentenstudien nahezu verdoppelt hat.

www.puratos.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at