



Schöner weißer Rand: Dominikus Craigher bäckt bei 175 Grad die Krapfen heraus



Familiensache: Dieter, Barbara, Dominikus und Hanna Craigher mit den frisch gebackenen Krapfen

Die süßen Sünden aus luftigem Germteig

Bei der Schokofamilie Craigher aus Friesach kommt nicht nur Marillenmarmelade in den Krapfen.

■ **FRIESACH** (bek). In der Faschingszeit gibt es einen weiteren Grund, die Konditorei Craigher in Friesach zu besuchen: Denn Spezialkrapfen sind ein Markenzeichen der Konditorei.

Mit Himbeere oder Mohn? Neben dem traditionellen Marillenkrapfen gibt es Himbeerkrapfen, hauchdünn glasiert mit Fondant und bunten Streusel, Powidlkrapfen mit Mohnhaube sowie Vanillekrapfen mit Vanillesauce und Fondanthaube.

Auf den Marillenkrapfen liest man außerdem aus Staubzucker die Initialen „CD“. „Als Highlight gibt es heuer erstmals auf Vorbestellung die Schoko-Nougat-Krapfen“, verrät Barbara Craigher.

Ab in die Backstube In der Backstube werden während der Faschingszeit täglich frische Krapfen hergestellt. „Hochwertige Zutaten bestimmen die Qualität“ – davon sind Dieter, Barbara, Dominikus und Hanna Craigher überzeugt.

Daher wird besonders Wert auf regionale Zutaten gelegt. „So werden zur Herstellung der Krapfen frische Bioeier aus dem Metnitztal und zur Füllung hochwertige Konfitüren verwendet“, versichert Tochter Hanna.

„Eine beliebte Kombination ist Craighers hausgemachte heiße Schokolade mit einem Vanillekrapfen.“

BARBARA CRAIGHER

Beim Backen spielt nicht nur die Temperatur eine wichtige Rolle. „Besonders viel handwerkliches Geschick ist beim Schleifen der Krapfen notwendig. Damit der Germteig besonders luftig wird, müssen immer gleiche Temperaturen in der Backstube vorherrschen“, betonen Dieter und Sohn Dominikus Craigher. Bei 175 Grad herausgebacken entstehen diese kulinarischen Genüsse.

Beliebte Kombination „Eine perfekte Kombination ist Craighers hausgemachte heiße Schokolade mit einem Vanillekrapfen. Das ist etwas ganz Besonderes“, findet Barbara Craigher. Sie erzählt, dass die Gäste von weither kommen, um das gehaltvolle Getränk in den Sorten Zartbitter- oder Milchsokolade zu genießen.



Gut gefüllt: Als Klassiker unter den Krapfen gilt jener mit Marillenmarmelade



Kreationen aus Germteig: Verschiedene Krapfen sind beim Craigher erhältlich

Seas Christian! Was sagst denn zur Steuerreform? 😊 Anna ✓

Was soll I sagen – die bringt eh nix! 🙄 Christian ✓

Wieso? Ich krieg fast 90 Euro mehr im Monat! 😡😡 Anna ✓

Jo OK – aber das zahlen wir uns ja selber. I muss für das Futter vom Hansi jetzt mehr zahlen. Christian ✓

Wos für a Hansi??? Anna ✓



Jo mein Wellensittich – Da BLAUE! Christian ✓

😊 – maahhh liab - da müsstest aber 2.600 blaue Vögel haben, damit dir das selber zahlst. Aber ehrlich, ich bin schon stolz auf unsern Landeshauptmann Kaiser Anna ✓

Du mit dein Kaiser?! Christian ✓

Christian hat den Chat verlassen

Weil er hat ja die Steuerreform für uns verhandelt. Jetzt hat er wieder 2,6 Mrd. für die Infrastruktur nach Kärnten gebracht. Der kann schon was...
Weil er hat ja die Steuerreform für uns verhandelt. Jetzt hat er wieder 2,6 Mrd. für die Infrastruktur nach Kärnten gebracht. Der kann schon was...
Weil er hat ja die Steuerreform für uns verhandelt. Jetzt hat er wieder 2,6 Mrd. für die Infrastruktur nach Kärnten gebracht. Der kann schon was...

Empfehlungen

Senden