



Foto: Naturfreund/Ennser Hütte



Die Ennser Hütte (1295 m) steht am Rand des Nationalparks Kalkalpen am NW-Hang des Großbraming Almkogels. Sie ist u. a. vom Großbraming Bahnhof in 3 Std. und vom Parkplatz Bamacher in 1 Std. 15 Min. erreichbar. Von Mitte April bis Ende Oktober ist die Forststraße von Großbraming für MountainbikerInnen freigegeben.

Öffnungszeiten:

Im Juli, August und September täglich geöffnet; im Mai, Juni und Oktober am Montag Ruhetag; von November bis April Wochenendbetrieb (von Freitag bis Sonntag); vom 28. Dezember bis 6. Jänner und in den Osterferien täglich geöffnet (Betriebsurlaub siehe Homepage)

Verpflegung:

Ganztägig warme Küche

Kontakt:

Helga und Erwin Zeiselberger
Tel.: 0664/443 01 41, 07 20/59 76 71
ennserhuette@gmail.com
www.ennser-huette.at

Kulinarisches Konzept

Ob auf der Terrasse (mit einem grandiosen Ausblick über den gesamten Nationalpark – von den Haller Mauern über das Sensengebirge bis ins Mostviertel) oder in der gemütlichen Gaststube – in der Ennser Hütte wird man mit bodenständiger, österreichischer Küche verwöhnt. Verwendet werden nur Qualitätsprodukte (teilweise bio) von Bauern und Lieferanten aus der Nationalparkregion. Alle Gerichte werden sorgfältig und frisch am Holzofen zubereitet. Von kräftigen Suppen bis zu traditionellen Hüttengerichten ist für jede(n) etwas dabei. Zum süßen Abschluss kann man hausgemachte Mehlspeisen genießen.



Topfeukuchen

Zutaten

Mürbteig:

- 200 g glattes Mehl
- 140 g zimmerwarme Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Dotter
- ½ Säckchen Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer halben Biozitrone
- 1 Prise Salz

Topfenmasse:

- 500 g Topfen (20% Fett)
- 2 Dotter
- 80 g flüssige Butter
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 200 ml Milch
- 6 Eiklar
- 200 g Kristallzucker
- 2–3 EL in Rum eingeweichte Rosinen (nach Belieben)



TIPP

Übrig gebliebene Eiklar und Eidotter kann man einfrieren. Sie bleiben im Tiefkühler rd. 12 Monate haltbar. Damit die Qualität nach dem Auftauen besser ist, versieht man Dotter vor dem Einfrieren mit einer Prise Salz oder Zucker.

Zubereitung

1. Der Mürbteig wird bereits am Vortag zubereitet: Alle Zutaten mit der Hand vermengen. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
2. Am nächsten Tag das Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und damit den Boden der Springform auslegen. Den Teig auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. lang bei 180 °C kurz anbacken. Danach die Springform aus dem Backrohr nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Mürbteig in der Springform lassen.
3. Für die Topfenmasse in einer Schüssel den Topfen, zwei Dotter, die flüssige Butter und das Vanillepuddingpulver mit dem Handmixer vermengen. Nach und nach die Milch begeben und vorsichtig weitermischen, bis eine sämige Masse entstanden ist.
4. In einer extra Rührschüssel die sechs Eiklar zu Schnee schlagen und währenddessen den Kristallzucker nach und nach begeben. Danach den Schnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Wer möchte, kann noch Rosinen untermischen.
5. Die Topfenmasse nun auf den vorgebackenen Mürbteig (der Teig darf heiß, aber auch schon ausgekühlt sein) geben und ab ins 180 °C heiße Backrohr. Auf der mittleren Schiene ca. 1 Std. lang backen lassen – bis die Topfenmasse fest geworden ist und eine goldbraune Farbe hat.
6. Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form holen und mit Staubzucker bestreuen.

