



Das Naturfreundehaus Knofeleben (1250 m) steht auf der Knofeleben am Gahns. Es ist von Payerbach-Reichenau oder von Puchberg in ca. 2,5 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:

Von Ostern (je nach Schneelage) bis Mitte April an den Wochenenden geöffnet; von Mitte April bis Mitte November durchgehend geöffnet, Montag Ruhetag (ausgenommen Feiertage); bis 1. Jänner an den Wochenenden geöffnet

Verpflegung:

Gantztägig warme Küche

Kontakt:

Vitsch Krenthaller und Marco Auer
Tel.: 0664/226 28 02, 0664/445 09 32
E-Mail: office@knofeleben.at
www.knofeleben.at



Im Mai 2012 wurde dem Naturfreundehaus Knofeleben das Österreichische Umweltzeichen verliehen.

Kulinarisches Konzept



Der Großteil der Produkte für Küche und Schank wird von Betrieben aus der Region bezogen. Die Lamm- und Schafkäsespezialitäten etwa stammen vom Althammerhof am Kreuzberg. Das Naturfreundehaus Knofeleben hat eine sehr abwechslungsreiche Speisekarte, die sich nach der jeweiligen Saison richtet. Die Marmeladen werden selbst gemacht. Steinpilze, Bärlauch, Heidelbeeren und diverse Kräuter werden im Wald gesammelt.

Ein Großteil der angebotenen Speisen (auch der traumhaft gute Topfenstrudel) wird nach den Rezepten der langjährigen Hüttenwirtin Sabina Krenthaller, die leider 2014 ihren Kampf gegen den Krebs verlor. Sie war eine begeisterte, experimentierfreudige Köchin und dank ihrer liebenswerten Art und ihres herzlichen Lachens weit über die Region hinaus bekannt.



Topfenstrudel

Zutaten

- 250 g Butter
- 400 g Staubzucker
- 1 Säckchen Vanillezucker
- 1 Biozitrone
- 8 Eier
- 2 altbackene Semmeln
- 200 ml Milch
- 60 ml Rum
- 1 kg Topfen
- 250 g Sauerrahm
- 2 Biostrudelblätter (gezogener Strudelteig)



Zubereitung

1. Die Semmeln würfelig schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen und verrühren. Die Semmeln ca. 20 Min. einweichen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen und dünn abreiben, den Saft auspressen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und in eine Schüssel gießen. Staubzucker, Vanillezucker, die Eier, Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale mit der Butter mit dem Handmixer oder der Rührmaschine verrühren. Die eingeweichten Semmeln fest ausdrücken und zur Zucker-Eier-Masse geben. Danach den Topfen, Sauerrahm und den Rum untermengen und alles gut vermischen. Nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse zu weich!
3. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die 2 Strudelblätter mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Jeweils die Hälfte der Fülle auf ein Teigblatt geben und straff einrollen. Die eingerollten „Haxn“ nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene bei 180 °C ca. 1 Std. backen.



TIPP

Umweltbewusste Ernährung beginnt beim Einkauf. Daher zu frischen regionalen und saisonalen Bioprodukten greifen! Sie brauchen keine langen Transportwege und wurden nachhaltig hergestellt. Aber vor allem sind sie nährstoffreicher, halten länger und schmecken viel besser!