



THE EUROPE

HOTEL & RESORT

A little something to remember us by . . .

We would like to share some of our recipes, which our Kitchen team prepares with pride and skill for you on a daily basis.

Christstollen/Weihnachtsstollen

Ingredients/Zutaten: for ca. 4 loafs

Bakers Flour/Brotmehl (812)	1000g
Butter(unsalted/ungezalzen)	500g
Salt/Salz	15g
Sugar/Zucker	120g
Improver/Backmalz	20g
Spice/Gewürzmischung	8g
Milk powder/ Milch Pulver	30g
Yeast/Hefe Frisch	100g
(if Dried Yeast used/ Trockenhefe kann benutzt werden)	3 sachet =8g
Water/ Wasser	200ml
Sultanas	600g
Mixed Peel/Zitronat & Orangeat	100g
Nibbed Almonds/ Mandle Splitter	100g
Rum	50ml
Snow Sugar/Puderzucker to coat the Stollen	250g
Melted clarified Butter/geschmolzene geklärte Butter-unsalted/Ungesalzen	150g
Spicemix/Gewürzmischung	
Cardamon Ground/Kardamom gemahlen	1tsp/1 teelöffel
Allspice ground/Piment gemahlen	1tsp/1 teelöffel
Cinnamon ground /Zimt gemahlen	2tsp/2 teelöffel

Method/ Anleitung

- ❖ Pre heat the oven to 160C/ ofen vorwärmen auf 160C
- ❖ Wash sultanas and drain. Add mixed peel & rum - soak overnight/ mix die gewaschenen sultanas mit zitronat& orangeat und rum-einweichen über nacht
- ❖ Put yeast and warm water in a mixing bowl with some of the flour for 30 minutes- hefe, warmes wasser und ein wenig mehl in den mixer geben und es für 30 minuten ruhen lassen
- ❖ Toast the almonds and add to sultanas/ die mandelsplitter toasten und mit den sultanas mischen

- ❖ Add all flour, soft butter, sugar, salt, improver, spice mix, milk powder into the bowl with the yeast mix and mix for 10 minutes/ alle zutaten ,ausser die früchte, in den mixer mit der hefe geben und für 10 minuten rühren
- ❖ Add fruit mix and combine/ fruchtmix dazugeben und mischen
- ❖ Take the mix out of the mixer and scale at 700g each loaf rest for 20 minutes/ den mix aus der maschine nehmen und wiege 700g schwere leibe formen und diese für 20 minuten ruhen lassen
- ❖ Get a rolling pin and press gently onto a dough lengthwise, about 2 cm from the edge, repeat on the other site, then fold it over to meet and gently press together/ mit einem nudelholz, den teig, 2 cm vom rand auf beiden seiten eindrücken. Den leib wie ein buch zusammenfalten und leicht eindrücken.
- ❖ Keep in a warm place(25-30c) covered with a towel for 40-50minutes/ an einem warmen platz (25-30) den teig ruhen lassen,auf dem oven ist ein idealer platz, für ca.40-50 minuten
- ❖ Bake @160c for 40minutes/ backen für 40 minuten auf 160c
- ❖ Take it out of the oven and brush with clarified butter and dip in vanilla caster sugar, leave to cool/ den warmen leib mit geklärter butter einstreichen und mit viel vanillazucker bestreuen
- ❖ When cold dust with snow sugar/ wenn erkaltet dann mit pudierzucker bestreuen
- ❖ Keeps fresh in a cool cupboard up to 3 months when wrapped in a plastic bag or in a tin/ hält sich frisch für bis zu 3 monaten, wenn es in einem kühlen ort, in einer plastiktüte oder einer blechdose aufbewahrt wird

We hope you enjoy making this as much as we do.

Warmest regards,

Alex Nahke, Executive Head Chef and team at The Europe Hotel & Resort