

LETTRE D'INFORMATIONS JANVIER 2025

Mitteilungsblatt

Actualité des Amis du jumelage Rouen - Hanovre

Ça s'est passé

24 novembre et 8 décembre 2024 : séances de cinéma suivies de discussions autour de Kaffee – Kuchen à l'OMNIA

Die Herrlichkeit des Lebens : Kafka : le dernier été



<https://www.allocine.fr/film/fichefilm>

Leni Riefenstahl : la lumière et les ombres



<https://www.allocine.fr/film/fichefilm>

Kristell Gilbert

4 décembre 2024 : stand pour la Saint-Nicolas au marché de Noël de Rouen. Vin chaud, Stollen, Lebkuchen ont été proposés aux passants. Ça a été aussi l'occasion de faire découvrir Les amis du jumelage Rouen – Hanovre, l'Allemagne et la langue allemande. Des Bavarois en escale à Rouen lors d'une croisière sont venus discuter avec les adhérents présents sur le stand.



Photo de Claire-Marie Couette.

Retrouvez plus de photos sur le site Internet : <https://amisdujumelagerouenhanovre.eu/>

À venir

18 janvier 2025 : des membres du conseil d'administration des Amis du jumelage Rouen – Hanovre seront présents à la journée franco-allemande organisée par le comité Normandie – Basse-Saxe et le comité Yvetot – Hemmingen à Yvetot.



7 – 13 avril 2025 : séjour de nos amis de Hanovre à Rouen.

Actualité franco-allemande

30 janvier 2025 : congrès franco – allemand des jumelage à Brunswick :

metropolregion.de/deutsch-franzoesischer-staedtepartnerschaftskongress-30-01-2025-braunschweig

Livre du trimestre

Deutsche Lieblingsgedichte: kommentiert, interpretiert und neu bearbeitet von Ernst C. Drole, Heiner Gudehus.- 2024

Heiner, un de nos amis de l'IBHR, commente, interprète et retravaille ses poèmes allemands préférés sous le pseudonyme de Ernst C. Drole : « ernst » signifie « sérieux ».

H. Gudehus

**Deutsche
Lieblingsgedichte**

Kommentiert, interpretiert
und neu bearbeitet von

Ernst C. Drole

Die etwas anderen
Geschichten
zur deutschen
Literatur



Recette du trimestre Dresdner Christstollen



Zutaten :

300 g Rosinen
1 Gläschen Rum
60 g Hefe
1/8 Liter Milch
100 g Zucker
500 g Mehl
½ Teelöffel Salz
Abgeriebene Schale von einer Zitrone
Einen halben Teelöffel Kardamon
2 Eier
250 g Butter
60 g gemahlene Mandeln
Je 50 g feingewürfelter Zitronat und Orangeat
Zum Bestreichen : 100 g flüssige Butter
Zum Bestreuen : 125 g Puderzucker vermischt
mit einem Päckchen Vanillezucker

Zubereitung :

1. Am Vorabend Rosinen mit Rum begießen und ziehen lassen.
2. Zwei Drittel des Mehls in einen Schüssel geben, dazu die Hefe, Zucker, lauwarme Milch, die Gewürze, die Eier und die angewärmte Butter.
3. Den Teig rühren bis er Blasen wirft.
4. Das restliche Mehl unterkneten.
5. Zum Schluß Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat dazugeben.
6. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Anschließend zwei Stollen formen, auf ein gefettetes Blech geben und nochmals gehen lassen.
8. Backen 50 bis 60 Minuten bei 175 bis 180 Grad.
9. Sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker und Vanillezucker bestreuen.
10. Danach in Aluminiumfolie einwickeln und mindestens eine Woche ruhen lassen.

Ingrédients :

300 g de raisins secs
1 petit verre de rhum
60 g de levure
1/8 L de lait
100 g de sucre
500 g de farine
½ cuillère à café de sel
Zest d'un citron râpé
½ cuillère à café de cardamome
2 œufs
250 g de beurre
60 g d'amandes râpées
50 g de citron confit coupé en petits dés
50 g d'orange confite coupée en petits dés
Pour badigeonner : 100 g de beurre fondu
Pour saupoudrer : 125 g de sucre glace mélangé
avec un paquet de sucre vanillé

Préparation :

1. La veille, verser le rhum sur les raisins secs et laisser infuser.
2. Verser deux tiers de la farine dans un saladier avec la levure, le sucre, le lait tiède, les épices, les œufs et le beurre chaud.
3. Mélanger la pâte jusqu'à l'apparition de bulles.
4. Pétrir avec le reste de farine.
5. Ajouter les raisins secs, les amandes, les citrons et oranges confits.
6. Laisser la pâte monter dans un endroit chaud.
7. Former deux Stollen et laisser encore monter.
8. Cuire au four entre 50 et 60 minutes entre 175 et 180 degrés.
9. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre et sucre vanillé dès la sortie du four.
10. Laisser reposer au moins une semaine dans du papier aluminium.

Guten Appetit !