17. Juli 2009

Herzlich willkommen zum Klang-der-Herzen-Sommer-Newsletter,

warme Sommertage sind wunderbar für gemütliche Spaziergänge in der Natur. Ist Ihnen auch schon mal das ein oder andere Naturwesen begegnet? Vielleicht so etwas wie dieser »Wurzelhuber«? Es gibt viel zu entdecken, wenn man seinen Blick für diese unscheinbare Welt öffnet, die uns doch ständig begleitet ...

Viel Spaß beim Entdecken des ein oder anderen Schatzes ... auch in diesem Newsletter. ;o)

Ich freue mich auch auf Ihren Besuch meiner Webseite
www.klang-der-herzen.de

Herzlichst
Sandra von Ipolyi

im Juli in meiner Schatzkiste:

♥ aktuelle Termine
♥ Projekt »Die Heiler« von Wolfgang T. Müller
♥ Buchtipp: »Ich höre, was die Seelen sprechen« von Vicki Monroe
♥ Johnnys Gebet
♥ ein leckeres Rezept: Nusstorte delikat

♥♥*♥

Projekt »Die Heiler«

Wolfgang T. Müller hatte die wunderbare Idee, ein Buch über Heiler herauszubringen. Geistheiler, Schamanen und energetisch arbeitende Menschen erzählen darin ihre ganz persönliche Lebensgeschichte, wie sie spirituelle Heiler wurden. Die Geschichten machen Mut und geben Vertrauen – wir werden zu jeder Zeit geführt und begleitet.
Das ganze Projekt hat Wolfgang selbst in die Hand genommen. Dabei haben viele Menschen ihre Unterstützung angeboten.
Und es wird nicht nur ein Buch geben, sondern auch einen Dokumentarfilm mit interessanten Beiträgen. Geplant ist, den ersten Teil von Buch und Film noch vor Weihnachten herauszubringen.
Ich selbst habe die Ehre, das Lektorat des Buches übernehmen zu dürfen.

Wolfgangs Logbuch über den Verlauf seines Projekts können Sie hier verfolgen:
http://dieheiler-derfilm.blogspot.com

♥♥*♥

ein leckeres Rezept:

Nusstorte delikat

Zutaten:
100 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
10 g Kakao
1/2 P. Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Glas Preiselbeeren
1/2 l Sahne
Schokoraspel
evtl. Eierlikör

100 g Butter zerlassen, mit 3 Eigelb, 100 g Zucker, 10 g Kakao, 1/2 P. Backpulver und 100 g gemahlenen Haselnüssen verrühren, zuletzt 3 Eiweiß steif schlagen und unterziehen.
Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175 °C ca. 30 Minuten backen.
1 Glas Preiselbeeren auf den erkalteten Boden streichen, 1/2 l Sahne mit 1 P. Vanillezucker steif schlagen, darübergeben und mit Schokoraspeln und Eierlikör nach Geschmack verzieren.

Das Rezept ist hier nachzulesen:
http://www.klang-der-herzen.de/index.php?m=9&k=rezept&n=0&s=716

♥♥*♥