15. Juni 2009

Herzlich willkommen zu meinem Newsletter,

neben Veranstaltungsterminen erfahren Sie mehr über die neue Methode »Heilpulsieren«, mit der man sein Unterbewusstsein auf einfache und effektive Weise für sich arbeiten lassen kann. Außerdem habe ich einen Buchtipp und ein leckeres Rezept für Sie.

Immer wieder höre ich von Menschen, dass sie gerne zum Klang kommen möchten, aber im Moment ja so viel Stress haben. Sie möchten dafür Ruhe haben ...
Doch genau diese Ruhe können Sie in einer Klangmassage erleben. Also warten Sie nicht, bis ihr Stress weniger wird, um Klang zu erleben, sondern erleben Sie Klang, damit ihr Stress nachlässt :o)
Viel Freude mit diesem Newsletter und stöbern Sie gerne auch auf meiner Webseite www.klang-der-herzen.de

Herzlichst
Sandra von Ipolyi

im Juni in meiner Schatzkiste:

♥ aktuelle Termine
♥ eine neue Methode: Heilpulsieren nach Silke Geßlein
♥ Buchtipp: »Der Engel an meiner Seite« von Mike Lingenfelter und David Frei
♥ Gebet
♥ ein leckeres Rezept: Tomatentarte mit Camembert

♥♥*♥

Dieser Wundercode möchte Sie ab sofort in Ihrem Leben begleiten und Ihnen dabei helfen, Heilung auf allen Ebenen zu erfahren.
Das Heilpulsieren ist leicht zu erlernen und anzuwenden, für alle Problembereiche geeignet und äußerst effektiv.
Ich begleite Sie gerne in diese wundervolle Welt.
http://www.klang-der-herzen.de/index.php?m=2&k=heilpulsieren&n=0

♥♥*♥

ein leckeres Rezept:

Tomatentarte mit Camembert

Zutaten:

für den Mürbeteig:	für den Belag:	für den Guss:
200 g Mehl	4 große Tomaten	2 Eier
1 TL Salz	1 Zwiebel	Salz
100 g Butter		Pfeffer
4 EL Wasser		1 Becher Crème fraîche
		150 g Camembert
		Basilikum

Aus 200 g Mehl, 1 TL Salz, 100 g Butter und 4 EL Wasser einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig in eine gefettete Tarteform legen und 30 Minuten kalt stellen.
Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200 °C 5 Minuten vorbacken.
Für den Belag 4 große Tomaten in Spalten schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomatenspalten kranzförmig auf den Teig legen und mit den Zwiebeln bestreuen. In den Ofen stellen, bis der Guss fertig ist.
Für den Guss 2 Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Basilikum verquirlen, 1 Becher Crème fraîche unterrühren und zuletzt 150 g Camembert fein würfeln und ebenfalls unterrühren.
Den Guss auf den Tomaten verteilen und die Tarte etwa 30-40 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun wird.

Das Rezept ist hier nachzulesen:
http://www.klang-der-herzen.de/index.php?m=9&k=rezept&n=0&s=715

♥♥*♥