

Dienstag, 28. März

02:15	Nachtprogramm Radio Vat. Nachrichten, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Vortag
02:30	Nachtprogramm Interview des Tages, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Vortag
03:00	Nachtprogramm Zeit der Stille Gebet und Betrachtungen
04:00	Nachtprogramm Impuls, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Vortag
04:30	Nachtprogramm Erzählung, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Vortag
05:00	Nachtprogramm Spiritualität, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Vortag
06:00	Angelus - Rosenkranz Renate Mewes
06:35	Mit Gott fang an - Morgengebete
06:50	Tagesevangelium
07:00	Laudes Morgenlob d. Kirche Schwestern von der Göttlichen Vorsehung, Baldegg
07:30	Impuls Gedanken für den Tag: Glaubensmut. Ref.: Pfr. Dr. Johannes Holdt, Wallfahrtsrektor in der Wallfahrtskirche Weggental
07:45	Liturgische Texte zum Tag Lesungen der Lesehore.
08:00	Kalenderblatt Hl. Stephen Harding, Abt. Ref.: Werner Loss

Interview des Tages

08:15 Das neue GRANDIOS: Thema Sehnsucht.
Ref.: Tobias Liminski, Chefredakteur von GRANDIOS und Mitglied im
Stiftungsbeirat
[Startseite - Grandios Magazin](#)

08:30 **Nachrichten**
Nachrichten aus Kirche und Welt.

08:40 **Pfr. Kocher im Gespräch**

09:00 **Hl. Messe**
Wallfahrtskirche zur Mutter mit dem gütigen Herzen, Waghäusel (Bistum Freiburg)

Lebenshilfe

Hefekränze, Rosinenbrot... Hefeteige für Ostergebäck traditionell herstellen.
Ref.: Daniel Blattert, Müllermeister
<https://blattert-muehle.de>

Rezepte: <https://blattert-muehle.de/Rezepte/rezepte.html>

Rezept Zopfteig für Häschen:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl 550

20 g Frischhefe oder 10 g Trockenhefe

ca. 250 ml Milch (Zimmertemperatur)

60 g Zucker

1 geh. TL Salz (achten Sie auch bei Ihren eigenen Zopfrezepten auf genügend Salz)

1 ganzes Ei

60 g Butter (zimmerwarm, geschmeidig)

10:00 (oder Sie verwenden unsere „Süßer Hefezopf“-Backmischung)

Zutaten OHNE Butter vermengen, wenn der Teig sich beginnt zu verbinden die
Butter unterkneten.

Teig intensiv zu einem glatten elastischen Teig verkneten.

Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 1,5 Stunden gehen lassen. (bis er sich
verdoppelt hat) Oder Kühlschrankführung: Teig in einer großen Schüssel mit Deckel

12 h gehen lassen bis er

sich verdoppelt hat.

Hefeteig aus der Schüssel nehmen und in Teile von 80 - 100 g teilen. Ballen und
Zigarren formen und 15 Min. ruhen lassen. (Entspannter Teig ist besser formbar!)

Häschen formen, auf das Blech setzen, mit Ei-Milch-Emulsion bestreichen
und nochmals 30 Min. ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-190°C ca. 20 - 25 Min. backen.

Tipps:

- Süße Hefeteige vertragen in JEDEM Rezept die Salzmenge von Brot
 - Geschmeidige Teige erhöhen den Genuss
 - Intensives Kneten und lange Teigführung führen zu guter Formbarkeit
 - Fetthaltige Teige eignen sich gut für Kühlschrankführung
-

11:10	Nachrichten Nachrichten aus Kirche und Welt.
11:15	Erzählung Die Wüste. Folge 16 Autor: Polnischer Schriftsteller Jan Dobraczynski (+1994) Lektor: Colin Aleksander Vaupel Das Buch ist im Buchhandel nicht mehr erhältlich!
11:45	Sext - Mittagslob d. Kirche
12:00	Angelus mit Mittagsansprache u. Segen Ref.: P. Jörg Thiemann
12:15	Streiflicht Nachrichtenmagazin
13:00	Talk und Musiksendung Erfolgreicher Unternehmer und Christ - Dr. Rüdiger Freiherr von Stengel. Ref.: Dr. Rüdiger Freiherr von Stengel
13:55	Nachrichten Nachrichten aus Kirche und Welt.
14:00	Spiritualität Unverdrossen den Weg des Herrn gehen. Ref.: Pfr. Christoph Heinzen
15:00	Wundenrosenkranz - Lebensschutz Ref.: Anna-Maria Metz, Mitarbeiterin von sundaysforlife
15:15	Hörergrüsse
16:00	Radio Vatikan Nachrichten.

Katechismus

Vorbereitung auf die Karwoche: Fasten und Palmsonntag.

Ref.: Prof. DDr. Ralph Weimann

Fastenzeit als Vorbereitung auf die Heilige Woche. Palmsonntag, Bedeutung und Sinn.

16:30

Buchtipps zur Sendung:

[Wegweisung für verunsicherte Christen.
fe-medien](#)

ISBN: 9783717113348

€ 5,00

Zum Nachdenken

17:15

Papst Franziskus - Evangelii Gaudium Teil 26

Ref.: Pfr. Dr. Richard Kocher

Nachrichten

17:25

Nachrichten aus Kirche und Welt.

Vesper mit Angelus - Abendlob d. Kirche

17:30

Klarissen-Kapuzinerinnen von der Ewigen Anbetung Kloster Bethlehem Koblenz

Bambambini Kindersendung

18:00

Unser Weg zur Erstkommunion: Die Heilige Messe feiern. Teil 5

Hl. Messe

18:30

Beichtkapelle Kevelaer (Bistum Münster)

Rosenkranz

19:10

Gebetsgruppe, Alfred Ingenhaag, Essen

Anbetung

19:45

Holy Hour Kempten, St. Anton Kempten

Credo

PR on air.

Ref.: Enders Rüdiger, Öffentlichkeitsarbeit radio horeb

20:30

Am heutigen Abend geht es in der Credo-Sendung um den segensreichen Einsatz ehrenamtlicher Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des [radio horeb - Team Deutschland](#) vor Ort in ihren Heimatregionen und Pfarreien. Immer mehr Menschen spüren, wie wichtig es in unserer Zeit ist, radio horeb bekannt zu machen. Rüdiger Enders aus unserem [Studio in Kevelaer](#) präsentiert in der Credo-Sendung bewegende Zeugnisse aus dem radio horeb - Team Deutschland mit Erfahrungen aus dem [Projekt Pfarrei der Woche](#).

Am 18. Mai sind wir [im Wallfahrtsort Neviges](#), kommen Sie dorthin und treffen Sie uns.

21:30	Nachgehört
21:40	Komplet Nachtgebet d. Kirche Ref.: Pfr. Tobias Seyfried
22:00	Evangelium der Befreiung Hingabe als Weg der Heilung. Ref.: Br. Jan Hermanns und Thorsten Zipper
22:50	Nachtprogramm Mittagsansprache, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Tag
23:00	Nachtprogramm Lebenshilfe, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung vom Tag
00:15	Nachtprogramm Rosenkranz Rosenkranz, Aufzeichnung
01:00	Nachtprogramm Credo, Wdh. eine Wiederholung der gleichnamigen Sendung der Vorwoche
