

Fairy Flavours

REZEPTE ZUM ROMAN
"DEIN ECHO IN MIR"

AUS DER KÜCHE VON FIONA & CO

Hintergründe
zur Reihe

ZITATE,
RANDOM FACTS UND
VIELES MEHR

8 Rezepte

MIXE, BACKE UND
KOCHE DIE
KÖSTLICHKEITEN
AUS DER
FAIRY SANDS REIHE
GANZ EINFACH NACH



Willkommen in Fairy Sands
Ein Ort, an dem Geschmack und
Erinnerung Hand in Hand gehen

WIE OFT SIND ES DIE KLEINEN DINGE, DIE IN UNS
ERINNERUNGEN WECKEN – DER DUFT FRISCH
GEBACKENEN BROTS, DER ERSTE BISS IN EIN NOCH
WARMES TÖRTCHEN ODER EIN WÜRZIGER EINTOPF, DER
NACH ZUHAUSE SCHMECKT.

IN MEINEM NEUEN ROMAN „DEIN ECHO IN MIR“ KEHREN
WIR ZURÜCK NACH FAIRY SANDS, UND DAMIT AUCH IN
FIONAS KLEINES KULINARISCHES UNIVERSUM:
DAS FAIRY FLAVOURS.

HIER WERDEN NICHT NUR KÖSTLICHKEITEN VERKAUFT, HIER
STECKT GESCHICHTE IN JEDEM REZEPT, LIEBE IN JEDEM
HANDGRIFF UND MANCHMAL AUCH EIN KLEINES BISSCHEN
MAGIE ZWISCHEN DEN ZUTATEN.

DIESES BOOKLET IST EIN DANKESCHÖN AN DICH, LIEBE
LESERIN, LIEBER LESER. ES ENTHÄLT EINE AUSWAHL DER
SPEISEN, DIE IM BUCH VORKOMMEN ODER VON DER
ATMOSPHERE INSPIRIERT SIND. ZUM NACHBACKEN,
GENIESSEN UND EINTAUCHEN.

ICH WÜNSCHE DIR VIEL FREUDE MIT DEN REZEPTEN,
UND VIELLEICHT SCHMECKT JA DER EINE ODER ANDERE
BISSEN NACH EINEM STÜCK FAIRY SANDS.

HERZLICH,
EMILY FERGUSON



WENN ES EIN REZEPT GIBT, DAS
IMMER GEHT, DANN IST ES
DIESES.

MEINE ZITRONENTARTE IST STETS
SOFORT AUSVERKAUFT. ALLEIN
DER DUFT ZIEHT DIE BEWOHNER
MAGISCH AN. SIE SCHMECKT
NACH SOMMER, SONNE UND
EINEM KLEINEN MOMENT
LEICHTIGKEIT.

- Fiona

Fionas Zitronentarte mit Mandelboden

EIN HAUCH VON SOMMER AUF DEM TELLER.
SÜSS, SSUER, SAMTIG. MIT DEM FEINEN CRUNCH G
ERÖSTETER MANDELN.



Zutaten

Für den Mandelboden:

- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1-2 EL kaltes Wasser

Für die Zitronencreme:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- Saft von 3 Zitronen
- Abrieb von 2 Zitronen (bio)
- 100 g Butter (in Stücken)
- 1 EL Speisestärke (optional)

So mach ich sie:

1. Der Boden. Ich mische Mehl, Mandeln, Zucker und Salz. Dann kommt kalte Butter dazu – alles schön zu Streuseln kneten. Eigelb und Wasser dazu, und schon hast du den perfekten Teig. Der muss aber erstmal 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Blindbacken. Ausrollen, in die Form legen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschweren und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Dann das Papier runter und noch mal 10 Minuten nachbacken. Danach gut abkühlen lassen.
3. Zitronencreme. Eier, Zucker, Saft und Abrieb kommen in den Topf. Bei mittlerer Hitze ständig rühren – das ist wichtig! Dann die Butter einrühren und evtl. mit etwas Stärke abbinden. Wenn's cremig wird, vom Herd nehmen.
4. Zusammenfügen. Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen, fertig. Ich stell sie über Nacht kalt – aber wenn du ungeduldig bist, reichen auch 2 Stunden.

Fionas Tipp:

„Wenn du Mandelblättchen da hast, röste sie kurz in der Pfanne und streu sie drüber. Gibt einen extra Crunch – und sieht aus wie im Schaufenster von Fairy Flavours!“



ICH SAG'S DIR GLEICH: MEINE FISH & CHIPS MACHEN SÜCHTIG. FRAG NICHT, WAS MEIN GEHEIMNIS IST, ICH GEB'S EH NICHT PREIS. VIELLEICHT IST ES DAS BIER IM TEIG. VIELLEICHT MEIN LÄCHELN.

JEDENFALLS: WENN DU DAS HIER GERADE NACHKOCHST, DANN STELL DIR VOR, DU STEHST IN FAIRY SANDS AM HAFEN. MÖWEN KREISCHEN, DER WIND RIECHT NACH SALZ, UND ICH DRÜCK DIR GERADE EINE KNUSPRIGE PORTION ÜBER DEN TRESSEN.

UND FALLS DU MAL PERSÖNLICH VORBEIKOMMST, SAG BESCHIED. ICH LEG DIR DIE BESTE PORTION ZURÜCK. UND DEN NACHTISCH GIBT'S VIELLEICHT AUFS HAUS ;-)

-Dizian

Oisins Fish & Chips

DER KLASSIKER AUS FAIRY SANDS



Zutaten

Für den Fisch:

- 600 g Kabeljaufilet (oder Seelachs)
- Salz & Pfeffer
- 100 g Mehl
- 100 ml helles Bier (kalt!)
- 1 Ei
- Öl zum Frittieren

Für die Chips:

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz, Paprikapulver
- 1 EL Essig
- Öl zum Frittieren

Dazu:

- Zitrone, Erbsenpüree oder Remoulade

So macht's Oisin:

1. Chips vorbereiten. Kartoffeln schälen, in dicke Streifen schneiden, mit kaltem Wasser abspülen und gut trocknen. Dann in heißem Öl (160 °C) etwa 4–5 Minuten frittieren, herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Fisch vorbereiten. Filets salzen, pfeffern, trocken tupfen. Für den Teig Mehl, Bier und Ei glatt rühren. Filets in etwas Mehl wenden, dann durch den Bierteig ziehen.
3. Frittieren. Öl auf 180 °C erhitzen. Fisch portionsweise goldbraun frittieren (ca. 4–5 Minuten). Chips erneut kurz frittieren (2–3 Minuten), bis sie knusprig sind. Danach salzen und mit einem Spritzer Essig verfeinern.

Oisins Tipp:

„Wenn du's richtig machen willst, nimm das Bier kalt aus dem Kühlschrank, dann wird der Teig extra knusprig. Und die besten Chips? Die sind außen gold, innen weich. So wie meine Erinnerungen an Fairy Sands.“



ICH WEISS NICHT,
WIE VIELE DIESER CUPCAKES ICH IN MEINEM LEBEN
SCHON GEBACKEN HABE.

ABER ICH WEISS,
DASS KAUM EIN TAG VERGEHT,
AN DEM NICHT JEMAND FRAGT: ,
SIND DIE MIT DEN BEEREN HEUTE WIEDER DA?'
– UND ICH SAG'S DIR GLEICH:
WARME CUPCAKES DIREKT AUS DEM OFEN SIND EIN
KLEINES STÜCK
MAGIE.

- Fiona



Fairy Flavours Beeren-Cupcakes

SÜSS, SAFTIG, UNWIDERSTEHLICH



Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig:

- 150 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 ml Buttermilch
- 200 g gemischte Beeren (frisch oder TK, z. B. Himbeeren, Blaubeeren)

Für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 100 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Fionas Tipp:

„Diese Cupcakes retten mir manchmal den Tag und anderen auch. Ich backe sie oft morgens um sechs, bevor der Laden öffnet. Und wenn du einen schlechten Tag hast: warm, mit einem Klecks Frosting und einer Tasse Tee – wirkt Wunder, versprochen.“

So mach ich sie:

1. Teig rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen, dann Eier einzeln dazugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
2. Beeren unterheben. Vorsichtig unter den Teig mischen – bei TK-Beeren vorher leicht antauen lassen.
3. Backen. In Muffinförmchen füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
4. Frosting aufschlagen. Alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und auf die Cupcakes spritzen. Wer's besonders hübsch mag, dekoriert mit Beeren oder essbaren Blüten.



Fairy Flavours Special

EIN ORT, AN DEM VERANTWORTUNG UND SEHNSUCHT
AUF EINANDERTREFFEN

KENNEN WIR DAS NICHT ALLE?

WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG. FÜR UNSERE FAMILIEN,
UNSEREN JOB, FÜR ALL DIE MENSCHEN, DIE UNS BRAUCHEN. UND
IRGENDWO AUF DIESEM WEG VERLIEREN WIR MANCHMAL AUS DEM
BLICK, WAS WIR SELBST BENÖTIGEN.

SO GEHT ES AUCH FIONA. SIE LIEBT DAS FAIRY FLAVOURS, DEN
KLEINEN FEINKOSTLADEN, DEN SIE FÜR IHREN KRANKEN VATER
WEITERFÜHRT. SIE LIEBT ES, MENSCHEN GLÜCKLICH ZU MACHEN.
MIT REZEPTEN, ERINNERUNGEN, GESPRÄCHEN.

DOCH DA IST AUCH DIESE LEISE SEHNSUCHT NACH MEHR. NACH
EINEM EIGENEN LEBEN. NACH FREIHEIT. UND VIELLEICHT ... NACH
LIEBE.

WIR ALLE SIND HIN- UND HERGERISSEN. ZWISCHEN DEM, WAS WIR
JEDEN TAG TUN, UND DEM, WAS TIEF IN UNS RUFT. FIONA HAT SICH
IN "DEIN ECHO IN MIR" VIELE GEDANKEN DAZU GEMACHT.
VIELLEICHT HILFT DIR JA DER EIN ODER ANDERE GERADE JETZT.

Nimm dir, was du brauchst:

“

**DU
HAST EIN RECHT
AUF DEIN EIGENES GLÜCK.
AUCH WENN ES
ANDERE ENTTÄUSCHT**

”

“

**VIELLEICHT IST ES NICHT
DER PERFEKTE PLAN,
DEN DU BRAUCHST,
SONDERN DEN MUT,
DEN ERSTEN SCHRITT
ZU GEHEN**

”

“

**DU DARFST ZWEIFELN.
DU DARFST FALLEN.
WICHTIG IST NUR,
DASS DU
DIR WIEDER AUFHILFST.**

”



WENN ICH AN TANTE ORLA DENKE,
DANN RIECHE ICH FRISCH GEBACKENE SCONES.
ES WAR DAS ERSTE,
WAS ICH IM FAIRY FLAVOURS GELERNT HABE UND DAS
LETZTE,
WAS ICH VON IHR BEHALTEN HABE.
SIE HAT SIE IMMER AM LIEBSTEN LAUWARM GEGESSEN.
MIT VIEL ZU VIEL CLOTTED CREAM, VERSTEHT SICH.

- Fiona



Orlas Scones mit Clotted Cream & Erdbeermarmelade

SCONES WIE BEI TANTE ORLA: BUTTRIG, WARM, WUNDERBAR



♥ Zutaten für ca. 8 Scones:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 150 ml Milch
- 1 Ei (zum Bestreichen)

Zum Servieren:

- Clotted Cream oder geschlagene Sahne
- Erdbeermarmelade

👩‍🍳 Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen.
3. Kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und rasch mit den Fingern einarbeiten, bis Streusel entstehen.
4. Milch hinzufügen und alles zu einem glatten, nicht zu klebrigen Teig verkneten.
5. Teig 2–3 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen (z. B. mit einem Glas).
6. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit verquirltem Ei bestreichen.
7. 12–15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
8. Am besten lauwarm servieren – mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade.

💡 Tante Orlas Tipp:

„Scones darfst du nie zu lange kneten. Der Teig muss sich frei fühlen – wie wir alle.“



ICH KOCHTE NICHT OFT.
ABER WENN,
DANN SO, DASS NIEMAND MEHR
REDEN KANN.
WEIL ALLE NUR NOCH ESSEN.

-Onkel Patrick

Onkel Patricks Eintopf ("Hearty Irish Stew")

BODENSTÄNDIG UND WARM, WIE ONKEL PATRICK
SELBST



Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 800 g Lammfleisch (Keule oder Schulter), in Stücke geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 große Kartoffeln, geschält & gewürfelt
- 3 Karotten, in Scheiben
- 1/2 Knollensellerie, gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- Salz & Pfeffer
- Frische Petersilie zum Servieren

Zubereitung:

1. Öl in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Im gleichen Topf Zwiebeln und Knoblauch anbraten, dann Tomatenmark, Thymian, Gemüse und Kartoffeln hinzufügen. Kurz anrösten.
3. Fleisch zurück in den Topf geben, mit Brühe aufgießen.
4. Alles aufkochen lassen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
5. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreuen – fertig!

Extra-Tipp von Onkel Patrick:

„Mach gleich die doppelte Portion. Du wirst sehen: Sobald der Duft durch die Küche zieht, steht plötzlich die halbe Nachbarschaft vor deiner Tür.“



WENN NICHTS MEHR HILFT,
IRISH CREAM HILFT.

NICHT VIEL, NUR EIN SCHUSS.

ABER MANCHMAL IST GENAU DAS GENUG,
UM DICH DARAN ZU ERINNERN, DASS DU LEBST.

UND DASS DU WEITERMACHEN KANNST

- Fiona



Fionas Irish Cream Kaffee

EINE TASSE TROST MIT EINEM SCHUSS MUT



🌿 Zutaten für 1 Glas:

- 150 ml heiß gebrühter Kaffee
- 30-40 ml Irish Cream (z. B. Baileys)
- Frisch geschlagene Sahne
- Etwas Kakaopulver oder Zimt zum Bestreuen

🔧 Zubereitung:

1. Kaffee frisch aufbrühen und in ein hitzebeständiges Glas geben.
2. Irish Cream einrühren.
3. Einen Klecks frisch geschlagene Sahne darauf geben.
4. Nach Belieben mit etwas Kakaopulver oder Zimt bestäuben.
5. Warm genießen – am besten mit Blick aufs Meer (oder beim Gedanken daran).

💡 Fionas Tipp:

„Wenn du's besonders brauchst, gib noch ein kleines Stück Schokolade dazu. Oder zwei. Ich urteile nicht.“

Ein Blick in meine Welt des Schreibens

RANDOM FACT:

WÄHREND DER ARBEIT AN DIESER REIHE, BEKAM MEINE LEKTORIN MIT EINEM MAL SO EINE LUST AUF SODABROT, DASS SIE EIN URALTES REZEPT HERAUSKRAMTE UND GLEICH LOSBACKEN MUSSTE. DAS FOTO UNTEN IM BILD HAT SIE MIR DANN GESCHICKT! UND GUT FÜR UNS, DAS REZEPT EBENSO. HIER IST ES:

IRISCHES SODA-BROT GANZ EINFACH

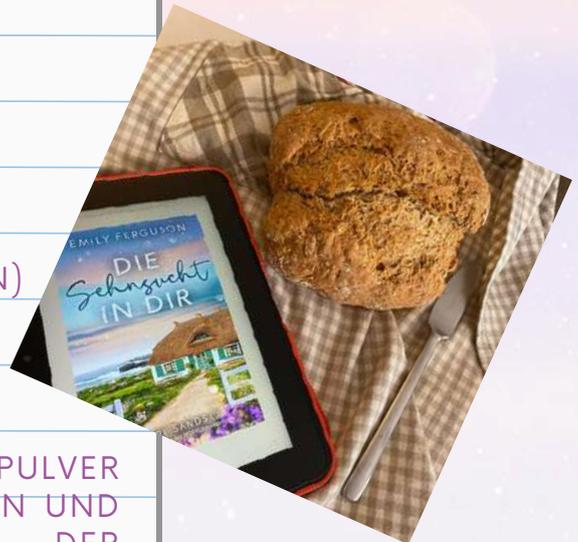
ZUTATEN FÜR 1 BROT (CA. 1,4 KG):

- 450 G WEIZENMEHL (TYPE 1050)
- 2 TL NATRON
- 1 PÄCKCHEN BACKPULVER
- 20 G SALZ
- 350 G WEIZENVOLLKORNMEHL (FEIN)
- 600 ML BUTTERMILCH
- 1 EI (GRÖSSE L)
- MEHL ZUM BEARBEITEN

ZUBEREITUNG:

1. WEIZENMEHL MIT NATRON, BACKPULVER UND SALZ IN EINE SCHÜSSEL SIEBEN UND MIT DEM VOLLKORNMEHL, DER BUTTERMILCH UND DEM EI MISCHEN. AUF DER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE GLATT UND GESCHMEIDIG KNETEN.
2. ZU EINER KUGEL FORMEN, KREUZWEISE EINRITZEN UND AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BLECH IM AUF 190 °C VORGEHEIZTEN BACKOFEN AUF DER 2. EINSCHUBLEISTE VON UNTEN (GAS: 3, UMLUFT: 160 °C) CA. 40-45 MINUTEN BACKEN. VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN



Und natürlich gibt's auch noch einen Extratipp von meiner Lektorin:
Statt einen großen Laib forme ich zwei kleinere, sonst werden die Scheiben riesig.
Einen davon friere ich ein. Beim Salz lohnt es sich übrigens, ein bisschen zu variieren, ganz nach Geschmack!



HALLO AUS FAIRY SANDS!
ICH BIN VOR ZWEI WOCHEN IN DIESEM KLEINEN
KÜSTENORT GELANDET UND HABE MICH DIREKT
VERLIEBT.

IN DEN ORT, IN DIE MENSCHEN ...
UND IN DIESEN KUCHEN!
WENN DU LUST AUF EIN ECHTES PUB-FEELING HAST,
DANN PROBIER IHN AUS.
ICH SCHWÖRE, ICH HAB NOCH NIE ETWAS SO
SCHOKOLADIGES GEGESSEN.
SLÁINTE!

*-Guest aus dem
Fairy Sands Pub*

Guinness-Schokoladenkuchen aus dem Fairy Sands Pub

DUNKEL, SAFTIG UND SÜNDHAFT GUT – EIN ECHTER
PUB-KLASSIKER!



Zutaten für eine Springform (ca. 24
cm):

- 250 ml Guinness
(Zimmertemperatur)
- 250 g Butter
- 75 g Backkakao
- 275 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 140 ml Schmand oder Crème
fraîche
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Natron
- ½ TL Backpulver

Für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 100 ml Sahne (geschlagen)

Zubereitung:

1. Guinness und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
Kakaopulver, Zucker und Vanillezucker einrühren. Etwas abkühlen lassen.
2. Schmand und Eier verquirlen, dann unter die Guinness-Mischung rühren.
3. Mehl, Natron und Backpulver mischen und unterheben.
4. In eine gefettete Springform füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45–
50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
5. Abkühlen lassen. Für das Frosting Frischkäse mit Puderzucker glatt rühren
und die geschlagene Sahne unterheben. Auf dem Kuchen verteilen.

Pub-Tipp:

Statt Guinness geht auch ein anderes dunkles Bier – aber es
fehlt dann dieses kleine bisschen Irland, weißt du?



DER MYSTIC BLOSSOM
IST WIE FAIRY SANDS IM GLAS:
BLUMIG, LEICHT VERRÜCKT UND
EIN BISSCHEN MAGISCH.
ICH SAG IMMER: WER DEN PROBIERT,
VERGISST SEINE SORGEN.
ODER ZUMINDEST, WIE SIE HIESSEN.

-Dizin

✨ Oisins „Mystic Blossom“

ZART, FLORAL UND EIN BISSCHEN GEHEIMNISVOLL –
DIESER COCKTAIL SCHMECKT WIE EIN SOMMERABEND
AM MEER.



Zutaten (für 1 Glas):

- 4 cl Gin (am besten ein floraler Gin)
- 2 cl Lavendelsirup (alternativ: Veilchensirup)
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Eiswürfel
- Tonic Water zum Auffüllen
- Optional: Lavendelblüte oder Zitronenzeste zum Garnieren

Zubereitung:

1. Gin, Lavendelsirup und Zitronensaft in einen Shaker mit Eis geben und kräftig schütteln.
2. In ein mit Eis gefülltes Glas (z. B. ein Tumbler oder Highball) abseihen.
3. Mit Tonic Water auffüllen – je nach Geschmack etwa 8–10 cl.
4. Mit Lavendelblüte oder Zitronenzeste dekorieren.

🌸 Oisins Tipp:

„Weniger Tonic = mehr Lavendelwumms. Wer's mag, gönnt sich ein zweites Glas – aber sag nicht, ich hätte dich nicht gewarnt.“ 😊



Der Klang einer Geschichte

EIN LIED. EIN AKKORD, DER EIN GEFÜHL ERZEUGT. EINE ZEILE, DIE EIN BILD ENTSTEHEN LÄSST. UND MANCHMAL WIRD AUS GENAU DIESEM BILD EINE SZENE, EIN KAPITEL, EINE GESCHICHTE.

BEIM SCHREIBEN DER FAIRY SANDS-REIHE HAT MICH MUSIK BEGLEITET, DIE IN MIR SZENEN WACHGERUFEN HAT, NOCH BEVOR SIE AUF DEM PAPIER STANDEN. SONGS, DIE NACH SEHNSUCHT KLINGEN. NACH AUFBRUCH, NACH NÄHE, NACH ALL DEM, WAS ZWISCHEN MEINEN PROTAGONISTEN UNAUSGESPROCHEN LAG. WENN DU MAGST, HÖR MAL IN MEINE BUCHLIEDER UND BERICHTE MIR, WAS DU EMPFINDEST. ODER HAST DU GAR EIGENE BUCHLIEDER?

Vier Songs, die mich beim Schreiben begleitet haben:



Where's my love - SYML



The Night We Met - Lord Huron



Chemical - Post Malone



Breathe Me - SIA



Danke, dass du hier bist.

VIELLEICHT HAST DU BEIM DURCHBLÄTTERN EIN REZEPT ENTDECKT, DAS DICH AN ETWAS ERINNERT HAT. VIELLEICHT HAST DU EINEN DUFT IN DER NASE GESPÜRT, DER NACH MEER UND KINDHEIT SCHMECKT. ODER EINFACH EIN STÜCK FAIRY SANDS MITGENOMMEN, DAS DU FÜR DICH BEHALTEN MÖCHTEST.

DANKE, DASS DU FIONA UND KIAN AUF IHREM WEG BEGLEITET HAST – UND DAMIT AUCH MICH.

DIESE GESCHICHTE WÄRE OHNE DICH NICHT DIESELBE.

WENN DU MAGST, TEILE DEIN LIEBLINGSREZEPT, DEIN LIEBLINGSZITAT ODER DEINEN GANZ EIGENEN FAIRY FLAVOURS-MOMENT MIT MIR – AUF SOCIAL MEDIA, PER MAIL ODER EINFACH IN GEDANKEN.

DENN GESCHICHTEN LEBEN DAVON, DASS WIR SIE WEITERTRAGEN.

Bis zum nächsten Besuch in Fairy Sands.

Mit Liebe,
Emily ♥

Übrigens, kannst du den nächsten Band der Fairy Sands-Reihe schon vorbestellen.

“Die Freiheit in uns” erscheint am 2.10.25
und es wird um Enya und Niall gehen!

