HUK-COBURG

Dauer: für eine Farbe: ca. 30 Minuten
für alle Farben: ca. 90 Minuten

Material für 4 Farbtöne und 8 Eier

- 1-2 Töpfe
- 4 alte Gläser zum Färben, etwa 500ml Fassungsvermögen
- 1 Sieb
- 8 Eier, weiß oder braun (ergibt unterschiedliche Farbtöne)
- 10 EL Essig
- 1 Schüssel Kräuter- und Spinatstängel oder trockene Blätter
- 1 Schüssel gelbe Zwiebelschalen und, wer mag, Möhrenschalen
- 1 Schüssel rote Beete Schalen
- 1 Schüssel Rotkohlstrunk und weiche Blätter (zerkleinert)
- Etwas Olivenöl

Ostereier selbst färben

Rote Beete, Zwiebelschalen oder Spinat sind vermutlich ungewöhnliche Zutaten, wenn es ums Ostereier Färben geht. Dabei eignen sich die Lebensmittelreste wunderbar, um Ostereier auf natürliche Weise zu färben. Ob leuchtendes Rot, zartes Grün oder tiefes Blau – die Ergebnisse können sich sehen lassen. So kann Ostern kommen!

Anleitung:

1 Farbe herstellen

Pro Farbe die Zutaten mit jeweils 350-400ml Wasser und 2 EL Essig in einen Topf geben und für 20 Minuten köcheln lassen.

3 Eier färben

Das Farbwasser durch ein Sieb in das alte Glas füllen, etwas abkühlen lassen und 2 Eier hineingeben. Den Topf nach jeder Farbe auswaschen.

2 Eier kochen

Währenddessen die Eier von Schmutzresten befreien. Mit 2 EL Essig und ausreichend Wasser in einen Topf geben – etwa 10 Minuten kochen. Die Eier müssen nicht angestochen werden. Eier (Zimmertemperatur) in handwarmes Wasser legen und dann kochen.

4 Eier trocknen

Die Eier im Farbsud über Nacht stehen lassen, am nächsten Tag herausholen und abtrocknen. Wenn sich ein kleiner Film darauf gebildet hat, kann man diesen vorsichtig abreiben. Wer mag, kann die Eier mit etwas Olivenöl einreiben, damit sie schön glänzen.

Einen natürlichen Grünton zu erzeugen, ist beim Eierfärben am Schwierigsten. Ein noch besseres Ergebnis bekommt man, wenn man die Stängel und Blätter nach dem Kochen mit dem Wasser püriert. Den Saft nun durch ein Sieb gießen und die Eier im Sud über Nacht ziehen lassen.

Diese Lebensmittel eignen sich auch zum natürlichen Färben:
Kurkuma (Gelb) / Kaffee oder schwarzer Tee (Braun) / Holunder- oder Blaubeeren (Blau)

Haltbarkeit der Eier:
Hartgekochte Eier sind bei Zimmertemperatur etwa 2 Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!

#HUKhandmade