

# Ostereier natürlich färben

Habt ihr schon Ostereier gefärbt?

Versucht es doch mal mit natürlichen Materialien. Die Farben werden nicht so satt wie bei gekauften Farben, aber die Farben sind vollkommen ohne Gift und ihr könnt sehr stolz auf eure Arbeit sein.

## ***Und so geht's:***

Ihr könnt ausgeblasene Eier oder bereits hartgekochte verwenden. Oder aber Ihr kocht die Eier direkt im Farbsud hart (8-10 Minuten).

Im Fotobeispiel und in der weiteren Beschreibung verwenden wir ausgeblasene Eier.

## **Grüne Brennnessel-Eier**

Sammelt ca. 100 g Brennnesseln. Diese werden mit rund einem Liter Wasser zu einem Sud aufgekocht. Den Sud etwa 10 Minuten köcheln lassen. Danach könnt ihr die Blätter herausnehmen und die Eier hineinlegen. Wir haben den Sud in Marmeladen-Gläser umgefüllt und je ein Ei zum Färben hineingelegt. Damit die ausgeblasenen Eier nicht an der Oberfläche schwimmen, nehmt einen Löffel und drückt die Eier unter Wasser. Das Ei füllt sich mit Wasser und bleibt unter der Wasseroberfläche. Nach einer Nacht könnt ihr die Eier aus dem Sud nehmen und mit einem in Speiseöl-getränkten Tuch abwischen. Dann glänzen eure gefärbten Eier wunderschön.

## **Blaue Rotkohl-Eier**

Zu einem Liter Wasser braucht ihr 500 g klein geschnittenen Rotkohl. Alles in einen Topf geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Nun könnt ihr den Rotkohl in einen Sieb schütten (den Rotkohl bitte nicht weg werfen, den kann man noch essen!) und den Sud dabei auffangen. Die Eier könnt ihr nun in den Sud geben. Nach rund einer Stunde verfärben sie die Eier bereits schön blau. Je länger sie im Sud liegen, desto intensiver fallen die Farben aus.

## **Andere Farben aus der Natur**

Zwiebelschale (der Klassiker!) auch mit Kaffeesatz gemischt (braun in verschiedenen Nuancen)  
 Kurkuma (gelb), Spinat (grün), Holunderbeere (lila), Früchtetee (grau)

Hinweis: die Farbe ist unterschiedlich, je nachdem ob Ihr mit weißen oder braunen Eier arbeitet

*Unsere Foto-Doku findet Ihr auf Seite 2...*

**Wir wünschen euch viel Spaß und natürlich gesunde und FROHE OSTERN!!!!**



**Hinweis:**

Bilder bitte senden an: [stayhome@waldnetzwerk.org](mailto:stayhome@waldnetzwerk.org)

Bitte lassen Sie uns mit dem Foto auch Ihre Zustimmung zukommen, dass wir Ihr Foto – gerne mit Nennung Ihres Namens und bei Kindern mit der entsprechenden Altersangabe – veröffentlichen dürfen.



Brennnesseln, Rotkohl  
oder andere Naturfarben  
vorbereiten

Sud kochen  
und  
Eier mit  
dem Sud  
übergießen

