

Bunte Eier mit Naturfarben...

Die Eier werden wieder bunt...sie strahlen in ganz natürlichen Farben.

Mit Pflanzenstoffen werden die Farben etwas anders, Ihr bekommt ganz feine Farbnuancen hin und zudem kommen sie vollkommen ohne Giftstoffe aus...großartig!

Das gilt es zu beachten:

Besonders gut gelingen die Farben, wenn man die Eier direkt im Farbsud hartkocht.

Die Technik funktioniert auch mit ausgeblasenen Eiern.

Je nachdem ob Ihr mit weißen oder braunen Eier arbeitet, werden die Farben ganz unterschiedlich.

Ostereier mit Zwiebelschalen gefärbt

Nehmt einen Topf und füllt ihn randvoll mit den braunen Anteile der Zwiebelschalen. Dann mit Wasser bedecken und alles zum Kochen bringen.

Die Mischung gut 30 Minuten kochen – der Sud färbt sich rötlichbraun – je länger Ihr kocht, desto intensiver. Ihr könnt die Zwiebelschalen herausnehmen oder auch drinnen lassen: jetzt vorsichtig die Eier einlegen und hartkochen (8-10 Minuten). Dabei hin und wieder mit einem Holzkochlöffel vorsichtig wenden.

Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Wenn Ihr glänzende Eier möchtet, könnt Ihr die bunten Eier wenn sie kalt sind mit einem in Speiseöl getränkten Tuch abreiben.



Wenn die Farben dunkler werden sollen...

...könnt Ihr einfach nach der ersten Runde mit „Zwiebelschalen pur“ Kaffeesatz oder „gebrauchten“ Schwarztee zum Sud geben und weiterkochen. Dann Eier einlegen und verfahren wie beschrieben.

Weitere Farben aus der Natur

Kurkuma (gelb), Spinat oder Brennnesseln (grün), Holunderbeere (lila), Rotkraut (rötlich), Fruchtee (grau)



Viel Spaß Euch und natürlich ein
gesundes & FROHES OSTERFEST!!!!