

Ostereier natürlich färben

Ostern ohne bunte Ostereier? Nicht auszudenken! In diesem Artikel zeigen wir euch deshalb, wie ihr Ostereier natürlich färben könnt - ganz ohne synthetische Farbstoffe. Denn auf die chemischen Farben aus dem Supermarkt oder der Drogerie könnt ihr ganz einfach verzichten, wenn ihr Ostereier färben möchtet. Denn mit Naturmaterialien wie Zwiebelschalen, Karotten, Rote Bete oder Curcuma könnt ihr Naturfarben selber herstellen.

Um Ostereier natürlich zu färben, braucht ihr:

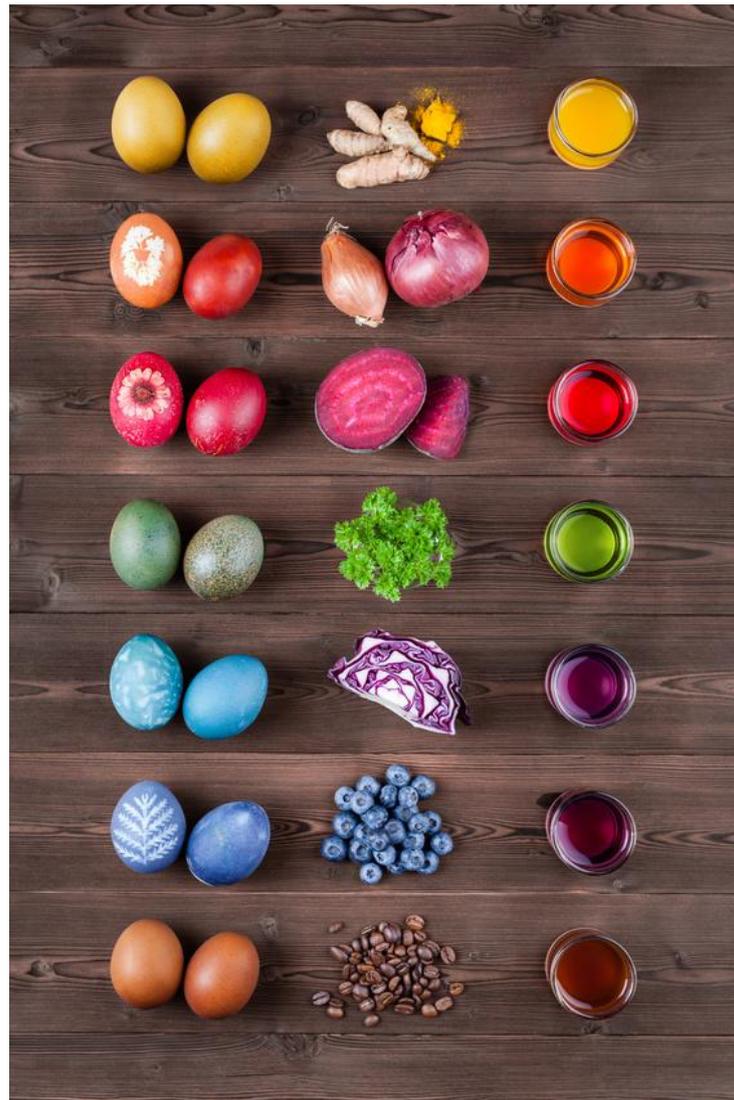
hartgekochte oder ausgeblasene Eier

einen alten Topf

Löffel/Schöpfkelle

ca. 3 Tassen frische Substanzen oder 30g

Färbepulver



Naturmaterialien: Was färbt die Eier wie?

Rot: Rote Beete oder rote Speisezwiebeln

Gelb: Kurkuma und Kamilleblüten

Grün: Spinat oder Brennnesseln

Braun: Schwarzer Tee, Kaffee oder Zwiebelschalen

Blau und Lila: Heidelbeeren, Fliederbeeren oder Rotkohlblätter

Ostereier färben im Sud - so wird's gemacht:

Um mit den natürlichen Substanzen Ostereier zu färben, kocht ihr sie in einem Liter Wasser zu einen so genannten Sud auf und lasst sie eine Viertelstunde darin ziehen. Am besten nehmt ihr dafür einen alten Topf, denn einige der **Farbstoffe können Spuren hinterlassen**, die man nicht so leicht wieder entfernen kann.

Er sollte so gross sein, dass die Eier zwei Zentimeter unter Wasser liegen. Die meisten natürlichen Färbemittel bekommt ihr auch als Pulver in der **Apotheke**, wenn ihr sie nicht im Haus habt. Dann braucht ihr nur 30g pro Liter Wasser für den Färbesud.



Zwiebelschalen färben braune bis rötliche Farbtöne

Wenn ihr mit **frischen Zutaten** arbeitet, braucht ihr deutlich mehr: etwa zwei bis drei Tassen voll. Aber das ist nur eine Faustregel - experimentiert ein bisschen herum, dann findet ihr schon die richtige Dosis.

Nach 15 Minuten siebt ihr die Eierschalen, Blüten, Blätter oder sonstige Rückstände aus dem Sud. Sie kommen danach in den Bio-Müll oder auf den Komposthaufen.

Ostereier färben: Wie lange? Wie intensiv?

Nun legt ihr die Eier in den Sud. Wie lange, bleibt euch überlassen. Beobachtet mal, wie unterschiedlich braune und weisse Eier die Farbe annehmen. Eier, die gerade hartgekocht wurden und noch warm sind, nehmen die Farben meist am besten an.

Wenn euch das zu hektisch sein sollte, könnt ihr aber auch Eier und Sud abkühlen lassen und die Eier einfach den ganzen Tag oder über Nacht im Sud liegen lassen.

Wie ihr Muster auf den Eiern erzielen könnt

Wenn euch einfarbig zu langweilig ist, hat die Natur noch einen tollen Trick parat, um Muster auf die Ostereier zu zaubern: Mit den Säuren, die in Essig und Zitronensaft stecken, könnt ihr die obere Farbschicht ein wenig wegätzen!

Je länger die Säure auf einer Stelle einwirkt, desto heller wird es dort. Klingt gefährlich, ist aber völlig unbedenklich. Und selbstverständlich bleiben die Eier dabei genießbar.

Muster auf die Eier auftragen - So wird's gemacht:



1. Mit Essig kann man Muster in die Farbschicht ätzen

Ihr nehmt einfach ein Wattestäbchen, taucht es in den Essig oder den Zitronensaft, und tragt Punkte oder kleine Striche auf die Eier auf. Und zwar immer einen Punkt oder Strich zur Zeit.

2. Dann lasst ihr die Säure ein wenig arbeiten, tupft sie wieder ab, wenn euch der Farbton gefällt, und macht an einer anderen Stelle weiter.

Trick zum Eierfärben: Rote Eier

Achtung! Dieses einfache Färbe-Rezept ist für hartgekochte Eier gedacht - nicht für die Schalen!

Ihr braucht

- Rote Beete-Saft
- Eier
- einen alten Kochtopf

So wird's gemacht:

1. Zuerst kocht ihr die gewünschte Anzahl der Eier hart. Währenddessen erhitzt ihr schon den Rote Beete-Saft in eurem alten Kochtopf.
2. Sind die Eier hartgekocht, pellt sie ab, solange sie noch heiss sind (Handschuhe anziehen!) und legt sie sofort in den erhitzten Rote Beete-Saft.
3. Dort lasst ihr sie dann ziehen, bis euch die Farbintensität gefällt.

Unser Tipp: Unterschiedlich intensiv gefärbte Eier sehen auf einem Teller besonders gut aus!
Dazu schmeckt ein grüner Salat, oder Kartoffeln mit Petersiliensosse.