

Ostereier mit natürlichen Zutaten färben

Ostern rückt näher und damit auch das Färben der Ostereier. Es gibt viele Sachen aus der Natur, mit denen wir die Osterschalen sehr schön färben können. Probiert es doch einfach mal aus.

Welche Zutat gibt welche Farbe?

Gelb:	Kurkuma und Kamilleblüten
Rosa	Rote Beete
Rotbraun	Rote Speisezwiebeln
Braun	Kaffee, schwarzer Tee oder Zwiebelschalen
Blau und Lila	Heidelbeeren, Fliederbeeren oder Rotkohlblätter
Grün	Spinat oder Brennesseln

Was ihr zum Färben braucht:

Eier, entweder hart gekocht oder ausgeblasene Eier

Einen Topf, möglichst einen alten Topf, denn die Farbstoffe können den Topf verfärben.

Löffel/Schöpfkelle

Ca. 2 bis 3 Tassen frische Zutaten, vom Kurkuma-Pulver ca. 2 Teelöffel.

Und so funktioniert es:

Die natürlichen Zutaten kocht ihr in 1 Liter Wasser auf und lasst sie 15 Minuten ziehen.

Dann entfernt ihr die Schalen/Früchte/Blätter etc. aus dem Wasser.

Jetzt legt ihr die Eier in den Sud, sie sollten 2 cm unter der Oberfläche liegen. Wie lange die Eier in dem Sud bleiben, könnt ihr selber sehen. Braune und weiße Eier nehmen die Farbe unterschiedlich schnell an. Eier, die noch warm sind, weil sie gerade hartgekocht wurden, nehmen die Farbe oft am besten an.

Ihr könnt auch den Sud und die Eier abkühlen lassen und die Eier den ganzen Tag oder die Nacht über in den Sud legen.

So könnt ihr Muster auf gefärbte Eier malen:

Essig oder Zitronensaft ist der Trick:

Ein Wattestäbchen in Essig oder Zitronensaft eintauchen und einen Punkt oder Strich auf das gefärbte Ei auftragen. Dann kurz warten, die Säure, die im Essig/Zitronensaft enthalten ist, verändert die Farbe. Wenn Euch der Farbton gefällt tupft ihr den Essig/Zitronensaft wieder ab und macht an einer anderen Stelle weiter. Eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen Euch jetzt ganz viel Spaß beim Eierfärben.