

## Ostereier färben mit Naturfarben

Ostern... ein guter Grund mit natürlichen Materialien zu arbeiten. Die Ostereier zu färben ist eine spannende Vorbereitung auf Ostern, auf die gemeinsame Familienfeier, die Eier/Nestsuche und das „Eierpecken“. In vielen Familien gehört die Eier selbst zu färben für die Nester genauso dazu wie die bunten Eier selbst.

Bei dem heutigen Cookinar „Ostereier färben mit Naturmaterialien“ möchte ich euch mein Wissen und meine Erfahrungen mit verschiedensten Naturfarben gerne Weitergeben.

Mit etwas Zeit, regionalen Eiern, Gemüseresten, farbintensiven Früchten und Säfte kannst du schon loslegen.

Ein paar Worte zu den Eiern: nur weiße Eier zum Färben – NEIN auch braune Eier lassen sich wunderbar färben. Das Ergebnis bei weißen bzw. hellschalige Eiern, ist die Naturfarbe vielleicht etwas intensiver.

Darum färbe ich immer mit Naturfarben...

... ich liebe die vielen Farbnuancen die man beim Färben mit Naturfarbe aus Pflanzenmaterialien erreicht.

...es ist jeden Mal ein Experiment wie intensiv die Eier die Farbe annehmen.

...und sollte doch mal Farbe unter die Schale zum Ei kommen, sind die Naturfarben für die Gesundheit unbedenklich.

**Mit folgenden Pflanzenmaterialien erhältst du diese Naturfarben.**

**Grün:** Spinat, Brennnessel, Petersilie, Mate Tee, Rotkraut

**Blau / Violett:** Rotkraut, Heidelbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren

**Gelb – Orange:** getr. Kamillenblüten, Kurkumapulver

**Rote –rosa – rostbraun:** rote Rüben, Zwiebelschalen



## Herstellungsanleitungen für die Farbsuds:

### Rotkrautsud

200 g Rotkraut

1 l Wasser

Schuss Essig

So geht's:

Rotkraut klein schneiden und mit dem Wasser in einem Topf erhitzen. Einen kleinen Schuss Essig dazu und ca. 20 - 30 min köcheln lassen. Anschließend den Sud mit einem Küchensieb filtern und etwas überkühlen lassen. Dann die gekochten Eier in den Sud legen und 2 – 12 Stunden (gewünschte Farbnuance) färben lassen.

**Tipp:** Statt einen Schuss Essig kann auch 1. TL Speisesoda (Natron) beigemischt werden, dann bekommt man einen grünen Farbsud.



### Kurkumasud

25 g Kurkumapulver (2 EL)

1 l Wasser

So geht's:

Kurkumapulver im Wasser kurz aufkochen lassen. Eier dazugeben. Den Topf so wählen, das die Eier mit dem Wasser bedeckt sind ca. 8 – 10 min. im Farbsud kochen, dann noch etwas ziehen lassen. Eier herausgeben, wenn die gewünschte gelbe Farbnuance erreicht ist.

**Tipp:** Der Farbsud kann für mehrere Male verwendet werden, ohne das er an Farbkraft verliert.

## Färben mit Zwiebelschalen – kein Ei gleicht dem anderen...

alte Seidenstrümpfe

Netze von Zwiebeln, Knoblauch oder Zitrusfrüchten

viele Zwiebelschalen

rohe Eier

„Ei-Kräuter“ (alle möglichen frischen Kräuter, die schon wachsen)

Wollreste

eine Schere.



So geht´s:

Man gibt die Kräuter direkt auf die Eischale und packt das ganze Ei mit den Kräutern in die Zwiebelschalen, außen herum kommt dann der Seidenstrumpf zum Fixieren. Das Ganze dann mit einem Faden zubinden, die Zwiebelschalen und die Kräuter sollen eng um das Ei liegen.

Die Eierpackerl anschließend in köchelndem, mit einem Schuss Essig versetztem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Die Kochzeit hängt von der Größe der Eier ab, durch das Einpacken in die Zwiebelschichten verlängert sich die Kochzeit allerdings! Danach herausnehmen, abschrecken, kurz abtropfen lassen und auspacken.



Gutes Gelingen und jede Menge Spaß beim Färben Rosina Gruber Seminarbäuerin