



## OSTEREIER FÄRBEN MAL GANZ NATÜRLICH

### ZUTATEN:

#### Gelb

40 g Kurkumapulver + 1 Liter Wasser

#### Grün

250 g Spinat + 1 Liter Wasser

#### Rot

250 g Rote Bete + 1 Liter Wasser

#### Blau

1/2 Liter Holundersaft + 1/2 Liter Wasser

#### Rosa

250 g Rotkohl + 1 Liter Wasser

#### Orange

250 g Zwiebelschalen + 1 Liter Wasser

Wie wäre es in diesem Jahr mit selbst hergestellten Farben für Ihre Ostereier? Es ist eigentlich ganz einfach – probieren Sie es doch einmal aus!

### FÄRBEN:

1. Für den Farbsud die Zutaten für die gewünschte Farbe ca. 1/2 Stunde kochen. Anschließend durch ein Sieb in vorbereitete (möglichst alte) Gefäße füllen, einen Schuss Essig hinzugeben und kalt werden lassen.
2. Die Eier in Wasser hart kochen (Tipp: bei Eiern mit weißer Schale wird das Farbergebnis später intensiver) und anschließend abschrecken.
3. Die gekochten Eier für ca. 1/2 Stunde (je nach gewünschter Farbstärke auch länger) in den erkalteten Farbsud einlegen.

Tolle Muster entstehen, wenn Sie vor dem Färben die Eier mit einem in Zitronensaft getränkten Wattestäbchen betupfen oder mit frischen Gräsern umwickeln (zum Fixieren am besten in einen abgeschnittenen alten Nylonstrumpf einbinden). Und für einen glänzenden Auftritt, die Eier einfach nach dem Färben mit etwas Butter oder Öl einreiben.

Wem Geduld oder Zeit für dieses kleine Experiment fehlen – in unseren artgerecht-Märkten erhalten Sie selbstverständlich auch natürliche Ostereierfarben, oder fertig gefärbte Ostereier zum Kaufen!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein schönes Osterfest!

