

Ostereier färben mit Naturmaterialien



Zuerst stellt man den Farbsud her, dann werden die Eier darin hart gekocht. Verwende am besten einen alten Emaille Topf, die Farben lassen sich teilweise schwer wieder entfernen.

Kurkuma → goldgelb

- 10 Gramm gemahlene Kurkuma in ½ Liter Wasser geben
- 10 Minuten lang kochen lassen

Zwiebelschalen → goldbraun/rot

- Mindestens eine Hand voll alte Zwiebelschalen in ½ Liter Wasser geben
- 20 Minuten lang kochen lassen

Karotten → orangegelb

- 250 Gramm kleingeschnittene Karotten in 1 Liter Wasser geben
- 30-40 Minuten lang kochen

Spinat → grün

- 300 Gramm Blattspinat mit Wasser bedecken
- 30-45 Minuten lang kochen lassen

Rote Beete → rot

- 3-4 Knollen und den Topf mit Wasser auffüllen
- 30-45 Minuten zugedeckt köcheln lassen

Kaffee → braun

- 30-50 Gramm Kaffeepulver in 2 Liter Wasser geben
- 20-30 Minuten köcheln lassen

Wasche die Eier vor dem Färben gründlich. Wenn du die Eier im Farbsud kochst bewege sie am besten mit einem Löffel, damit sie von allen Seiten farbig werden.

Wenn du noch ein Muster auf die Schale bekommen möchtest, tauche ein Wattestäbchen in Essig oder Zitronensäure und tupfe es danach auf die Schale.