

Ostereier natürlich färben

Du brauchst dafür:

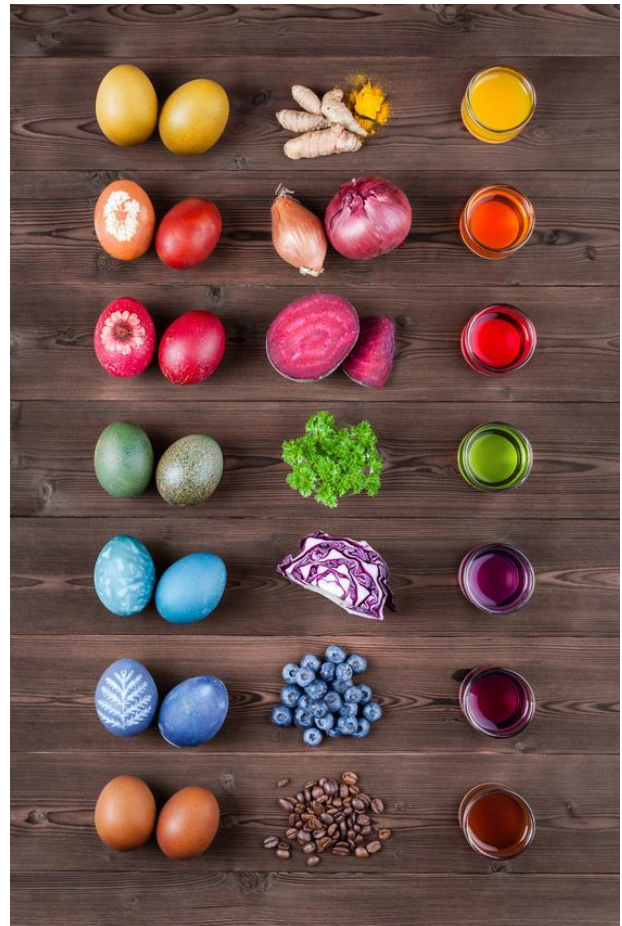
- hartgekochte oder ausgeblasene Eier
- einen alten Topf
- Löffel/Schöpfkelle
- ca. 3 Tassen frische Substanzen oder 30g Färbepulver pro 1l
- **Rot:** Rote Beete
- **Gelb:** Kurkuma
- **Grün:** Spinat o. Petersilie
- **Braun:** Zwiebelschalen o. Kaffee
- **Blau und Lila:** Rotkohlblätter

So wird's gemacht:

1. Um mit den natürlichen Substanzen Ostereier zu färben, kocht ihr sie in einem Liter Wasser zu einem 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.

2. 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.

3. 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.



Muster auf den Eiern:

Mit Essig kann man Muster in die Farbschicht ätzen. 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.

1. 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.
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.



(Quelle: <https://www.geo.de/geolino/basteln/zu-ostern-ostereier-natuerlich-faerben>)