

Natürlich Eier färben



Zutaten:

- Rote Zwiebeln: die Zwiebelschale färbt die Eier rotbraun
- Heidelbeeren: Die süßen Beeren färben nicht nur die Zunge, sondern auch die Eier blau
- Kurkuma: lässt die Eier gelb strahlen
- Rote Beete: die rote Knolle färbt die Eier rot
- Petersilie/Spinat: diese beiden Lebensmittel färben die Eier grün

Und so geht´s:

1. Für den natürlichen Farbsud die Zutaten zerkleinern und in Wasser 30 bis 45 Minuten kochen. Den Sud anschließend abseihen und einen Schuss Essig hinzufügen.
2. Zum Färben eignen sich weiße Eier. Die Eier mit klarem Wasser reinigen.
3. Die Eier anschließend zehn Minuten in dem jeweiligen Farbsud kochen – für ein noch intensiveres Farbergebnis die Eier im erkalteten Sud weiter nachziehen lassen.
4. Die fertigen Eier auf ein Küchentuch legen und trocknen lassen. Für den besonderen Glanz die Eier anschließend mit einem Tropfen Öl einreiben.

Für die besondere Optik hier noch ein Tipp:

„Die Reistechnik“

Zutaten:

- Reis
- Becher mit Deckel
- Farbsud

Und so geht´s:

1. Den Reis und den Farbsud in den Becher geben.
2. Ei hinein, Deckel drauf und los geht´s mit Schütteln (aber bitte vorsichtig!)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Eier färben mit Lebensmitteln!