

OSTEREIER FÄRBEN mit Pflanzensaft



Material

- Eier
- Essig
- Nylonstrumpfhose
- Gummibänder/Schnur
- Zwiebeln, Spinat, Randen oder Kurkuma, ...
- Öl

Vorgehen

1. Gekochte Eier mit Essig abreiben. Die Schale raut sich auf und die Farbe bleibt besser haften.
 2. Vor dem Färben belege die Eier mit Blättern von Pflanzen oder Kräutern. Du kannst sie mit Wasser befeuchten, um sie etwas zu befestigen. Verpacke anschließend die Eier anliegend in ein Stück Nylonstrumpf, verknote die Enden oder fixiere sie mit Gummibänder/Schnur.
 3. Kräuter und Pflanzen (entsprechend des Farbwunsches) z. B. eine Handvoll Zwiebelschalen zusammen mit den Eiern in einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen. Aufkochen und dann während 30 min kochen lassen. Die Eier im Sud weitere 2-4 Stunden oder gegebenenfalls über Nacht ziehen lassen, je nach Farbenwunsch. Dort wo sich die Blätter befinden werden Abdrücke auf der Schale hinterlassen.
- Die Eier herausnehmen, abtrocknen und mit Öl zusätzlichen Glanz und Farbintensität verleihen.
 - Für andere Farben; Rotkohlblätter (1/2 Kopf; rot), Safran oder Kurkuma (40 g; gelb), Spinat (300 g; grün) oder Zwiebelschalen (etwa eine Handvoll; braun), Holunderbeeren oder Heidelbeeren (blau)