

Ostereier natürlich färben

In unserer Speisekammer finden wir viele natürliche Färbemittel: Ob man nun Zwiebelschale, Rote Bete, Rotkohl oder Tee verwendet, am Ende gleicht kein Ei dem anderen.

Vor dem Färben

Die Eier ca. 20 Minuten in Essigwasser legen, damit sich die Schale aufräut und die Farbe besser daran haften bleibt



Den Färbe-Sud herstellen

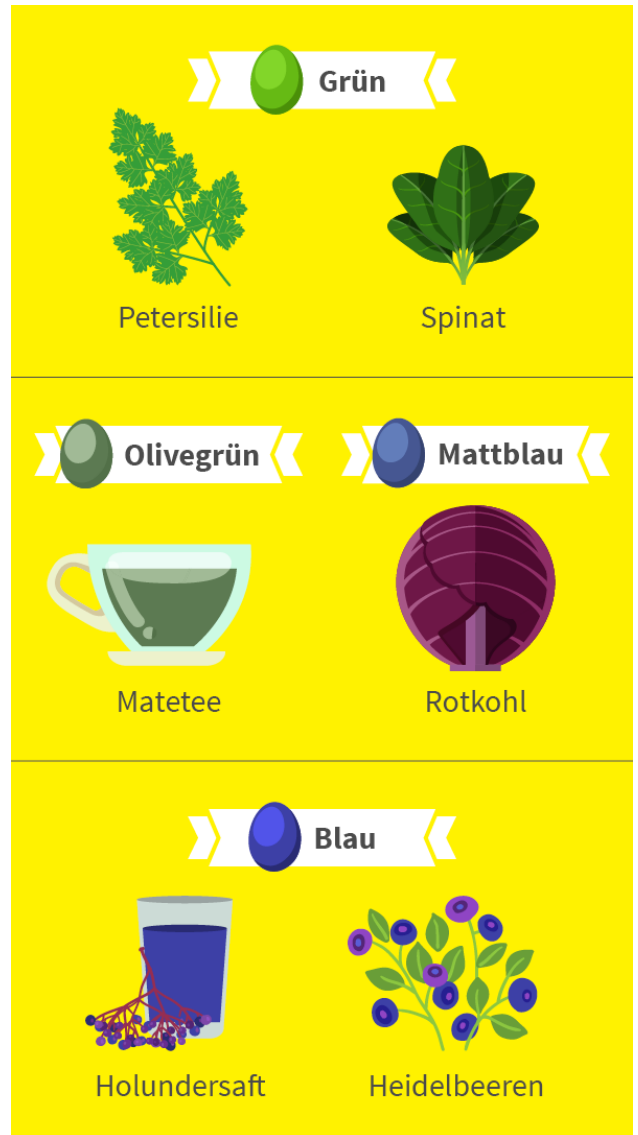
Die gewünschten Pflanzenteile in den Topf geben, mit Wasser auffüllen und 30 bis 40 Minuten kochen lassen, bis es die gewünschte Farbe angenommen hat.

Für die Herstellung des Suds am besten einen alten Topf verwenden, da Farbablagerungen bleiben können.

Gibt man eine Messerspitze Alaun (erhältlich in der Apotheke) hinzu, wird die Farbe noch intensiver.



Farben aus der Natur:



Die Eier färben



Nun kocht man die Eier in einem separaten Topf hart und legt sie anschließend noch im warmen Zustand für mindestens zehn Minuten in den färbenden Sud. Je länger sie darin liegen, desto kräftiger färbt sich die Schale.

Florale Muster



Florale Strukturen erhält man, indem man Blätter von Kräutern, Gräsern oder Blüten mit Hilfe von einem Nylonstrumpf auf dem Ei fixiert, bevor man es färbt.

