

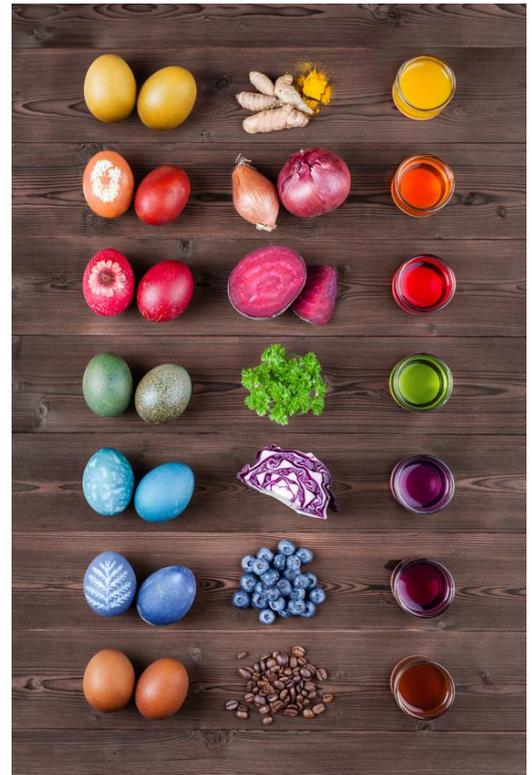
# Ostereier natürlich färben

🕒 45 min

🧠 Einfach - Medium

Das brauchst du:

- weisse Eier
- Gemüse zum Färben (Kurkuma, Randen/Rote Beete, Rotkohl, Zwiebelschalen, Spinat, Mate-Tee)
- Töpfe (am besten ältere)
- Wasser
- Natron
- Küchenpapier



## Rote Eier durch Randen (=Rote Beete)

½ l Wasser

250 g frischer Randen

Beides zusammen ca. 30 Minuten kochen lassen. Hitze runter drehen und die Eier zugeben und 10 Minuten mitkochen.

*Alternative:*

½ l Randen-Saft zum Kochen bringen. Eier 10 Minuten kochen.

## Lila-Blaue Eier durch Rotkohl

1l Wasser

500 g frischen Rotkohl klein schneiden

Beides zusammen ca. 30 Minuten kochen. Danach abschütten und die Flüssigkeit auffangen und die Flüssigkeit erneut aufkochen. Die Eier dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

## Türkise Eier durch Rotkohl und Natron

1l Wasser

500 g frischen Rotkohl klein schneiden

½ EL Natron

Alles zusammen ca. 30 Minuten kochen. Danach abschütten und die Flüssigkeit auffangen und die Flüssigkeit erneut aufkochen. Die Eier dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

## Rot-Braune Eier durch Rote Zwiebel

½ l Wasser

Schale von 4 – 5 roten Zwiebeln

Wasser mit Zwiebelschalen aufkochen und dann direkt die Eier dazu geben. Zusammen 10 Minuten köcheln lassen.

## Gelbe Eier durch Kurkuma

½ l Wasser

20 g Kurkuma Pulver

1 Stück frische Kurkuma Wurzel

Wurzel schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Kurkuma Pulver ins Wasser geben und zum kochen bringen. Dann die Eier für 10 Minuten dazu geben.

## Grüne Eier durch Mate-Tee und Spinat

½ l Wasser

50 g Mate-Tee Pulver

100 g frischer Spinat

Alle Zutaten aufkochen und die Eier dazugeben. 10 Minuten kochen lassen. Sud abgießen, auffangen und abkühlen lassen. Danach die Eier noch einmal für 20 – 30 Minuten in den kalten Sud legen.

## Hinweis

Für das Färben mit natürlichen Lebensmitteln braucht es etwas mehr Zeit und Geduld. Es ist also eine gute Idee damit nicht direkt am Abend vorher zu beginnen, sondern bereits einige Tage eher. Die fertigen Eier kannst du dann im Kühlschrank aufbewahren. Die Farbmengen eigenen sich jeweils für 6 Eier.

Übrigens, du erhältst einen glänzenden Effekt, wenn du die getrockneten Eier noch mit etwas Olivenöl abreibst.

Für schöne Muster kannst du in der Natur hübsche Blätter oder Blüten suchen und die mit einer alten Strumpfhose am Ei befestigen.

*So wie hier im Bild:*



Schick uns ein Bild von deinen gefärbten Ostereiern an [info@jubla-wuerenlingen.ch](mailto:info@jubla-wuerenlingen.ch) oder an unsere Instagram-Seite @jublawuerenlingen.

