



Ostereier färben

mit Lebensmitteln

Zutaten für 10 Eier:

- Eier** Die Eier zuvor in Wasser mit Essig und Salz 8 Min kochen. Durch dieses Verfahren wird die Schale der Eier angeraut und kann hinterher mehr Farbe aufnehmen.
- 10 Eier
100 g Rotkohl
2 Rote Bete
2 – 3 gelbe Zwiebeln
1 Stück Kurkuma
- Am nächsten Tag die Lebensmittelfarben herstellen. Hierfür die Schale der roten Bete in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Anschließend abkühlen lassen und in ein Glas füllen. Zwei hartgekochte Eier hinein geben und über Nacht ziehen lassen.
- Den Rotkohl kleinschneiden und ca. die Hälfte in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Ebenfalls abkühlen lassen und in ein Glas geben. Zwei Eier hineinlegen und auch diese über Nacht ziehen lassen.
- Zwei Zwiebeln schälen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. auch diese Flüssigkeit zunächst abkühlen lassen und in ein Glas geben, wo hinein wieder zwei der Eier kommen, um ebenfalls über Nacht ziehen zu können.
- Den frischen Kurkuma in dünne Scheiben schneiden, hier vielleicht Handschuhe tragen, da die Knolle sehr stark färbt. Wasser mit dem Kurkuma aufkochen, abkühlen lassen und zwei Eier über Nacht hinein geben.