

Ostereier natürlich färben - Stadt Leipzig

Natürliche Farben für Ostereier sind im Allgemeinen nicht so hell wie künstliche Farben und verblassen oder ändern ihre Farbe, wenn Sie sich längere Zeit hinlegen. Im Gegenzug passen alle Farben harmonisch zusammen. Anleitung zum Färben Es ist eine gute Idee, eine kleine Menge Alaun oder Kali zur Hand zu haben. Einige Eier nehmen mit dieser Hilfe die Farbe besser an. Wenn die Eier im Gebräu zehn Minuten lang aus einem halben Liter Wasser kochen, erhalten sie verschiedene Farbtöne: 30 Gramm Birkenblätter, 10 Gramm pulverisierte Curcuma-Wurzel oder sechs Esslöffel Johanniskraut sind hellgelb – fügen Sie bei Bedarf einen halben Teelöffel Alaun –



Natürliche Farben für Ostereier sind im Allgemeinen nicht so hell wie künstliche Farben und verblassen oder ändern ihre Farbe, wenn Sie sich längere Zeit hinlegen. Im Gegenzug passen alle Farben harmonisch zusammen.

Anleitung zum Färben

Es ist eine gute Idee, eine kleine Menge Alaun oder Kali zur Hand zu haben. Einige Eier nehmen mit dieser Hilfe die Farbe besser an.

Wenn die Eier im Gebräu zehn Minuten lang aus einem halben Liter Wasser kochen, erhalten sie verschiedene Farbtöne:

- 30 Gramm Birkenblätter, 10 Gramm pulverisierte Curcuma-Wurzel oder sechs Esslöffel Johanniskraut sind hellgelb – fügen Sie bei Bedarf einen halben Teelöffel Alaun oder Kali hinzu.
- 20 Gramm Kurkuma sind sonnengelb.
- 30 Gramm grüner Mate-Tee sind lindgrün, ebenso wie Spinat.
- 20 Gramm getrocknete Blaubeeren oder Blaubeersaft ergeben einen violetten Farbton.
- Holundersaft badet sie in blau.
- 20 Gramm pulverisierte Walnussschalen machen die Eierschalen braun, Zwiebelschalen schattieren sie gelbbraun.

Gemusterte Eierschalen werden beispielsweise erhalten, wenn das Ei geklebt, mit Plastiknetzen, Bändern, Blättern oder einem Frauenstrumpf umwickelt wird.

Zum Färben sollte ein möglichst alter Emaille-Topf verwendet werden, da die Farbreste nicht immer vollständig entfernt werden können. Manchmal ändern sich die Farben in Metalltöpfen. Auch alte Glaskaffeekannen sind geeignet.

Trinkgeld:

Die so gefärbten Eier können bis zu vier Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Aber nur, wenn Sie sie nach dem Kochen nicht abgeschreckt haben. Denn beim Abschrecken können Keime in das Ei gelangen – durch die kleinsten Risse in der Schale.

Quelle: **Grünes Kreuz**

.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de