



Eier natürlich färben

Wie kann man sich besser auf das bevorstehende Osterfest einstimmen, als mit dem Bemalen oder Gestalten von dekorativen Ostereiern? Hier unser Tipp, wie man die Eier auf ganz natürlichem Weg in echte Hingucker verwandeln kann.

Zum Färben eignen sich zum Beispiel Rotkohl, Rote Beete, violette Karotten, Zwiebelschalen, oder Holundersaft. Kurkuma oder Heidelbeeren erzielen auch sehr schöne Ergebnisse. Aus ökologisch Sicht sind Lebensmittel aus Deutschland, die kurz vor Ostern vorrätig sind, am sinnvollsten.



Für das natürliche Färben von Eiern brauchen Sie nur ein paar wenige Dinge:

1. färbende Lebensmittel wie Rotkohl, Zwiebelschalen oder violette Karotten
 2. 6-10 Eier (bevorzugt weiß)
 3. 3 – 5 BIO PLANÈTE Kokosöl Gläser
 4. etwas Grün, zum Beispiel Karottenkraut
 5. 10 EL hellen Essig
6. sehr dünner dehnbarer Maschenstoff, zum Beispiel eine Nylonstrumpfhose
 7. je Ei 10 cm Bast
 8. 1 EL helles Öl und Küchenpapier



Anleitung:

Die Eier ca. 12 Minuten hart kochen. Gemüse wie zum Beispiel Karotten und Zwiebeln schälen. Die Schalen jeweils in einem Topf mit ca. 400 ml Wasser aufkochen. So auch mit dem Rotkraut verfahren. Holundersaft kann ohne Aufkochen verwendet werden.

Den Sud durch ein Sieb in ein BIO PLANÈTE Kokosölglas gießen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



Währenddessen die abgekühlten Eier vorbereiten. Dazu den Maschenstoff in ca. 10 x 10 cm Stücke schneiden. Für jedes Ei wird eins benötigt. Kleine Stücke Möhrenkraut auf das Ei legen und mit dem Stoff umspannen. Dabei vom Möhrenkraut aus starten und auf der Rückseite mit dem Bast verknoten. Neben dem Möhrenkraut eignen sich übrigens auch andere Blätter und Gräser. Da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.



In den abgekühlten Sud pro Glas (ca. 350 ml) jeweils 2 EL Essig geben. In ein BIO PLANÈTE Kokosölglas passen zwei Eier hinein. Diese mit dem Löffel hineinlegen und für ca. 15 Min. ruhen lassen.



Die gefärbten Eier mit dem Löffel herausholen, je Farbe auf einen Teller legen und den Stoff mit einer Schere abschneiden. Das Ei vorsichtig auf einem Löffel unter fließendem Wasser abwaschen. Dabei das Ei wenn möglich nicht mit den Händen berühren. Die Eier auf einem Küchentuch trocknen lassen. Wenn sie gut getrocknet sind, ist auch die Farbe beständig. Für einen schönen Glanz eine Spalte des Küchenpapiers in Öl tauchen und damit das Ei einreiben.



Wir wünschen frohe Ostern!

