

*** Bastel-Tipp ***

Ostereier färben mit Naturfarbe

Nutzen Sie umweltfreundliche und unbedenkliche Farben

Sie benötigen:

- weiße und/oder braune Hühnereier
- Rote-Bete-Knollen
- Curcuma-Pulver
- Schwarze Johannisbeeren
- 3 Töpfe
- Sieb / Schaumkelle
- Messer
- Löffel



ggf. zusätzlich:

- Eierstecher
- breite Haushaltsgummis
- ein paar Gläser
- Zitronensaft
- Wattestäbchen

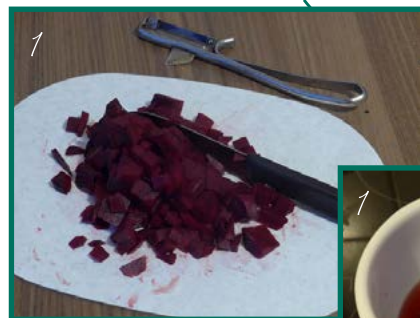
So geht's:

Grundrezept Pflanzensud:

- 1) Jede Farbe wird in einem separaten Kochtopf zubereitet. Lassen Sie dazu die klein geschnittenen Zutaten wie unten angegeben in Wasser köcheln.
- 2) Wenn Sie gleichmäßig gefärbte Eier wünschen, seihen Sie vor dem nächsten Schritt die Flüssigkeit durch, wobei Sie den Sud auffangen.
- 3) Als nächstes kochen Sie die Eier bis zur gewünschten Härte in dem Sud – warme Eier nehmen die Farbe am besten an. Bewegen Sie die Eier gelegentlich leicht, damit die Farbe gleichmäßig anhaftet.

TIPP: Damit sie nicht platzen, empfiehlt es sich, die Eier am stumpfen Ende einzupieksen. Alternativ lagert man sie vor dem Kochen ein paar Stunden bei Zimmertemperatur.

- 4) Danach sollten Sie die Eier noch mindestens eine halbe Stunde in dem Sud lassen; je nach gewünschtem Färbungsgrad auch länger, z. B. über Nacht.
- 5) Zum Schluss können Sie die Eier nach Belieben verzieren.



Diese Lebensmittel eignen sich zum Färben:

Curcuma

Dieses Gewürzpulver zaubert ein intensives Gelb. Versuchen Sie es auch einmal mit Eiern mit brauner Schale, dann erzielen Sie ein kräftiges Orange!

Menge: 4 gehäufte Teelöffel

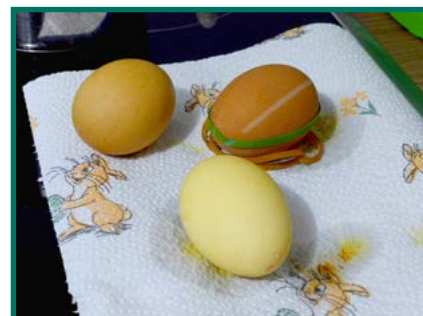
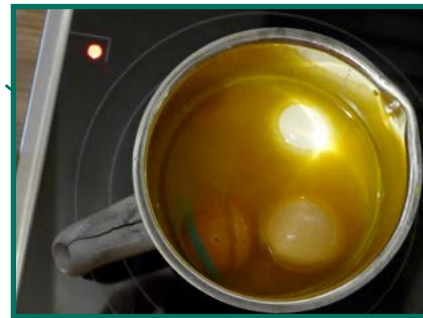
Wasser: 1 Liter

Sud-Kochdauer: ca. 15 Minuten

TIPP: Sie können stattdessen die Eier im kalten Wasser zusammen mit dem Curcuma-Pulver aufkochen und nach dem Siedepunkt noch 5 Minuten kochen lassen (bzw. etwas länger, wenn sie im Kühlschrank lagen).

Verzierung

Mit um das Ei herumgewickelten Gummis erzielen Sie ein Streifenmuster, weil die Schale an dieser Stelle keine Farbe aufnimmt.



weißes Ei,
mit Curcuma kalt aufgesetzt



hellbraunes Ei,
mit Curcuma kalt aufgesetzt



braunes Ei,
mit Gummibändern umwickelt
und mit Curcuma kalt aufgesetzt

Schwarze Johannisbeeren

Ein LOGO-Geheimtipp sind Schalen-Reste, die beim Entsaften schwarzer Johannisbeeren für Gelee oder Fruchtsaft übrigbleiben. Einfach im Sommer einfrieren und im Frühjahr verwenden – dabei müssen nicht mal unbedingt weiße Eier verwendet werden.

Das Ergebnis sind wunderbar dunkelviolette Eier.

Menge: 100 g

Wasser: ½ Liter

Sud-Kochdauer: 30 Minuten

Variante:

Füllen Sie den fertigen Sud in ein Glas und geben die separat gekochten Eier mit einem Löffel vorsichtig hinein, sodass sie vollständig bedeckt sind. Für ein gleichmäßiges Farbergebnis rühren Sie gelegentlich sanft um.

Verzierung I

Malen Sie mit einem in Zitronensaft getränkten Wattestäbchen ein Muster auf die rohen Eier und lassen es kurz antrocknen. Anschließend können Sie die Eier wie beschrieben färben. An den Stellen mit Zitronensaft hält die Farbe nicht besonders gut – so entstehen schöne Muster.

Verzierung II

Malen Sie mit einem in Zitronensaft getränkten Wattestäbchen ein Muster auf die gefärbten Eier. Die Einwirkzeit bestimmen Sie selbst: tupfen Sie den Saft wieder ab, sobald der gewünschte Farbton erreicht ist.



braunes Ei,
im Johannisbeer-Sud gekocht



weißes Ei,
im Johannisbeer-Sud gekocht,
danach mit Zitronensaft verziert



weißes Ei,
nach dem Kochen in Johannisbeer-
Sud eingelegt

Rote Bete

Rote Bete soll ein zartes Rosa bewirken, bei uns kam – je nach Einwirkzeit – ein Hellgelb bis Braun dabei heraus. Für ein Pink verwendeten wir nicht den Sud, sondern die rohen Schalenreste.

Menge: 3 geschälte und kleingewürfelte Knollen

Wasser: $\frac{3}{4}$ Liter

Sud-Kochdauer: 30–45 Minuten (zugedeckt)

TIPP: Bevor Sie die Eier zum Kochen hinzufügen, entfernen Sie die Gemüswürfel – diese müssen Sie nicht wegwerfen, sondern können sie verzehren.

Verzierung

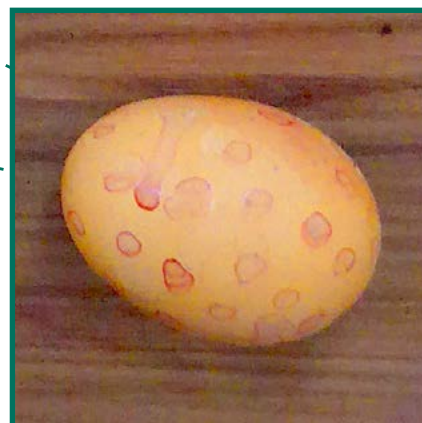
Schale zerschneiden, mit etwas kaltem Wasser mischen, mit Wattestäbchen Muster auf tupfen.



weißes Ei,
im Rote Bete-Sud gekocht,
nach dem Abkühlen
mit Johannisbeer-Sud verziert



weißes Ei,
im Rote Bete-Sud gekocht,
über Nacht eingelegt im Sud
mit Rote Bete-Schalen-Stückchen



braunes Ei,
im Rote Bete-Sud gekocht,
mit Rote Bete-Schalen-Stückchen-
Saft verziert

Was auch funktionieren soll:

Blaukraut / Rotkohl

Das Gemüse ergibt ein sehr schönes Lila bis Blau. Hier können Sie den Farbton selbst variieren:

- Für hellblaue Eier verwenden Sie den Rotkohlsud pur.
- Geben Sie für dunkelblaue Eier zwei Esslöffel Essig in den Sud.
- Mit einem halben Teelöffel Natron färbt der Blaukrautsud das Ei grünlich.

Menge: 200 g sehr klein geschnittene oder fein gehobelte, frische Blätter
(gerne die äußeren, die Sie nicht verzehren würden)

Wasser: 1 Liter

Sud-Kochdauer: ca. 30–45 Minuten

Zwiebelschalen

Sie sind der Klassiker: mit den Schalen heller Zwiebeln erzeugen Sie orange-braune Farbtöne, rote Zwiebelschalen ergeben rotbraune Farbtöne.

Menge: mindestens eine Handvoll alte Zwiebelschalen

Wasser: ½ Liter

Sud-Kochdauer: ca. 20–30 Minuten

Mate-Tee

Eine ausgefallene Farbnuance erzeugt der Mate-Tee; damit sollen die Eier eine sehr schöne lindgrüne Farbe bekommen. Experimentieren Sie einfach mit kaltem Matetee.

Probieren Sie es einfach selbst aus!

Zeigen Sie Ihr Ergebnis bei Facebook oder Instagram mit dem Hashtag #LOGOostereierNaturfarben

Oder hinterlassen Sie uns einen Kommentar am Ende der Online-Bastelanleitung.

Wir sind gespannt auf Ihre Kreativität!

