Umweltstation
Kitzinger Land

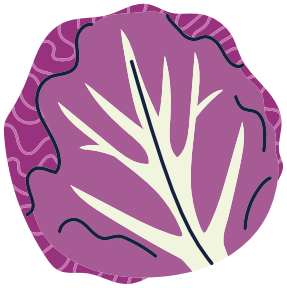
OSTEREIER

NATÜRLICH FÄRBEN – EINE ANLEITUNG

Zum natürlichen Färben von Ostereiern wird aus verschiedenen Zutaten ein Sud gekocht. In diesem Sud werden die gekochten Eier so lange gelegt, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben bzw. können direkt im Sud hartgekocht werden

ROT

Um eine rötliche Farbe zu erreichen rote Zwiebelschalen oder Schalen von roter Bete (ca. 200g) in einem halben Liter Wasser geben, 1 EL Essig hinzugeben und ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen. Alternativ kann auch ein halber Liter Direktsaft aufgekocht werden.



BLAU

Um eine blaue Farbe zu erreichen ca. 500g Blaukohl fein schneiden, in einem halben Liter Wasser geben, 1 EL Essig hinzufügen und ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Planzenteile mit einem Sieb herausfiltern.

GELB

Um eine gelbe Farbe zu erreichen, 2 EL Kurkumapulver in einem halben Liter Wasser geben, gut verrühren und für ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen. 1 EL Essig hinzufügen und abkühlen lassen.

VIEL SPASS BEIM AUSPROBIEREN!

www.umweltstation-landkreis-kitzingen.de