

Ostereier natürlich färben

Gelb mit Kurkumapulver

Ihr braucht:

Eier (am besten weiße)

1 Liter Wasser

Ca. 15g Kurkumapulver

Zubereitung:

1. Befüllt einen Kochtopf mit dem Wasser und lasst es einmal aufkochen. Gebt nun das Kurkumapulver in das kochende Wasser und verrührt es (**Achtung (!)**: Am besten keinen Holzlöffel verwenden, da sich dieser verfärbt und die Farbe nur schwer wieder rausgeht). Anschließend lasst ihr den Sud auf kleiner Flamme mit Deckel 10 Minuten lang köcheln.
2. Den entstandenen Sud könnt ihr entweder durch ein Sieb gießen, um die Kurkumaflocken zu entfernen oder ihr kocht die Eier im ungesiebten Sud.
3. Gebt nun die Eier in den Sud und kocht sie 8 – 10 Minuten darin. Damit die Farbe besser haftet, gebt noch einen Esslöffel Essig hinzu. Die Eier sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, da sie durch den großen Temperaturunterschied leicht zerbrechen.
4. Nach 10 Minuten nehmt ihr den Kochtopf von der Herdplatte und lasst die Eier in dem Sud abkühlen. Ist alles abgekühlt, könnt ihr die Eier mit einem Löffel aus dem Wasser holen und in einen Eierkarton zum Trocknen legen.



Links: Färbung mit Roter Beete, Mitte: Färbung mit Kurkume, Rechts: Färbung mit Spinat

Rot mit Holundersaft

Ihr braucht:

Eier (am besten weiße)

Wasser

Holundersaft (gibt es z.B. bei DM als Muttersaft)



Zubereitung:

1. Gebt den Holundersaft in einen großen Topf. Verdünnt ihn mit ein wenig Wasser und lasst den Saft aufkochen.
2. Wenn das Wasser kocht, gebt ihr die Eier hinzu und kocht sie für ca. 10 Minuten. Danach befolgt ihr Schritt 4 aus der obigen Beschreibung.

Kurkuma und Holundersaft sind nach ersten eigenen Tests die Farben, die am besten färben. Auf dem Bild oben sind noch die Experimente mit Roter Beete (rot-bräunlich) und TK-Spinat (haftete kaum – vielleicht braucht es frischen Spinat) zu sehen.



2Farbsude aus Kurkuma, Roter Beete und Spinat

Aber auch aus Blaukraut, Zwiebelschalen und Kaffee soll man die violett, golbraun und braun bekommen. Der Sud für alle anderen Färbemittel außer Kurkuma und Holundersaft sollte jedoch mindestens 30 Minuten köcheln. Erst danach lasst ihr Eier mit Essig für 10 Minuten im Sud kochen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Karolina Schanze und Sara Schneider