

## Ostereier färben

Tüte aufreißen und Farbpulver auflösen kann jeder. Aber wir haben unsere Urgroßmütter Eier gefärbt? Mit dem, was Küche und Garten hergaben: Rote Bete, Rotkohl, Zwiebelschalen und Kaffeesatz ergeben feine Naturfarben ganz ohne etwaige Nebenwirkungen.



Portionen: jeweils 1 l Eierfarbe

Vorbereitung: 5 min

Zubereitung: 5-45 min

Zeit gesamt: bis 12 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für pinke Farbe:

- 2 Rote Bete
- 1 l Wasser
- ½ TL Salz
- 1 EL Essig

### Zutaten für blaue Farbe:

- ½ Kopf Rotkohl (500 g)
- 1 l Wasser
- ½ TL Salz
- 1 EL Essig

#### Zutaten für gelbe Farbe:

- 40 g Kurkumapulver
- 1 l Wasser
- 1 EL Essig

#### Zutaten für orange Farbe:

- Schalen von 12 Zwiebeln
- 1 l Wasser
- ½ TL Salz
- 1 EL Essig

#### Außerdem:

- Hartgekochte Eier
- Optional: 1 Speckschwarte oder einige Tropfen Speiseöl

#### Besondere Utensilien:

- Gummihandschuhe
- Küchenreibe
- Gemüsehobel
- Einmachgläser oder große Marmeladengläser

#### Zubereitung:

- **Für pinke Farbe** Rote Bete schälen und grob raspeln. **Tipp:** Gummihandschuhe tragen, Rote Bete färbt!
- Mit Wasser und Salz aufkochen, 45 Minuten abgedeckt köcheln lassen und abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
- Rote Bete entsorgen und Flüssigkeit mit Essig mischen.
- **Für blaue Farbe** den Rotkohl in feine Streifen hobeln.

- Mit Wasser und Salz aufkochen, 45 Minuten abgedeckt köcheln lassen und abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
- Rotkohl entsorgen und Flüssigkeit mit Essig mischen.
- **Für orange Farbe** die Zwiebelschalen mit Wasser und Salz aufkochen, 45 Minuten abgedeckt köcheln lassen und abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
- Zwiebelschalen entsorgen und Flüssigkeit mit Essig mischen.
- **Für gelbe Farbe** Kurkuma und Wasser aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Essig mischen.
- **Zum Färben** ein Kuchenrost auf ein Backblech stellen.
- Den Garsud auf Marmeladen- oder Einmachgläser verteilen und die Eier einlegen.
- Wie bei handelsüblichen Farben auch bestimmt die Dauer des Färbevorgangs die Intensität der Farbe, von Pastell bis kräftig.
- Rote Bete und Kurkuma können schon in 30 Minuten kräftige Farben erzielen. Möchte man ein kräftiges Blau erreichen, so empfiehlt es sich, die Eier im Garsud über Nacht ziehen zu lassen.
- Eier mit einem Löffel aus dem Farbbad nehmen und auf dem vorbereiteten Kuchenrost trocknen lassen.
- Für einen schönen Glanz mit einer Speckschwarte oder einigen Tropfen Speiseöl einreiben.