



Eier färben mit Naturfarben

Früher wurden Eier in der Fastenzeit gekocht um diese haltbarzumachen, da Eier in dieser Zeit nicht gegessen werden sollten. Um diese dann von den rohen Eiern zu unterscheiden, wurden die Eier mit Naturmaterialien eingefärbt. Mit Lebensmitteln, wie Zwiebelschalen, Karotten, Rote Bete, Spinat und Co. wurden ganz einfach Farben selbst hergestellt. Dies ist kinderleicht, macht Spaß und funktioniert ganz ohne chemische Hilfsmittel.

Was Sie zu Beginn beachten sollten

Bevor Sie mit dem Färben der Eier beginnen, die Stempelfarbe des Herkunftsbetriebs vorsichtig mit Essig entfernen. Die Stempelfarbe kann sonst bei hellen Farbtönen durchscheinen. Die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank ins kochende Wasser geben, sondern bei Zimmertemperatur. Dadurch platzen die Eier nicht so schnell und die Farbe kann nicht ins Innere eindringen. Das gilt übrigens auch für Ostereier, die mit künstlichen Farben gefärbt werden. Geplatze Eier sind auch nicht so lange haltbar, wie Eier mit intakter Schale.

Verwenden Sie, wenn möglich alte Töpfe und Besteck, da dieses sich auch verfärben kann.

Welche Farben sind mit Naturmaterialien möglich?



Gelb

Mit Curcuma bekommt man gelbe Eier. Hierfür mindestens 15 g Curcuma Pulver in 1 Liter kaltem Wasser einweichen, zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen.



Blau

Blaue Eier bekommt man mit Rotkohl. Hierfür 500 g Rotkohl kleinschneiden und in 1 Liter Wasser mindestens 30 Minuten kochen.



Grün

Mit Spinat oder auch mit Brennnesseln werden die Eier hellgrün. Dafür 500 g frischen Spinat etwas zerkleinern und ca. 20 Minuten köcheln lassen.



Rot

Mit rotem Früchtetee lassen sich Eier rot färben. Dafür 3 Teebeutel mit ½ Liter kochendem Wasser aufgießen und mind. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Auswahl an Farben ist groß. Es können auch noch andere färbende Lebensmittel oder Unkräuter ausprobiert werden. Auch Schalen von Lebensmitteln können verwendet werden. So geben Zwiebelschalen z. B. goldbraune Eier, oder Karottenschalen gelborange. Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Der Kochsud sollte immer aus ca. 500 g „Material“ für 1 Liter Wasser bestehen. Beim Kochen der Eier direkt im Farbsud werden die Farben meist nicht so kräftig, dafür ergeben sich oft sehr interessante Muster.

Die Zugabe von Essig zum Sud hat keine erkennbaren Auswirkungen auf das Farbergebnis. Oft werden dadurch die Farben eher heller.

Wie werden die Eier gefärbt:

- Die Eier sollten mindestens 4 Tage alt sein (dann lassen sie sich besser schälen).
- Eier frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eier der Größe M; 8 - 10 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen, aber **nicht** abschrecken. Dadurch sind die Eier länger haltbar.
- Die gekochten Eier für mindestens 30 Minuten in den abgeseihten Farbsud einlegen, gelegentlich drehen, damit alle Eier ein gleichmäßiges Ergebnis erzielen. Bei nicht Erreichen des Farbergebnisses, die Eier länger im Sud liegen lassen.

Mit Mustern kreativ werden

Um schöne Muster oder filigrane Formen zu erhalten können die Eier vor dem Einlegen in den Farbsud mit Gummibänder umwickelt werden., Ebenfalls ein schönes Muster erhält man, wenn man die Eier mit einer Spitzen- oder Zackenlitze beklebt. Sie können die Eier z. B. auch in einen alten Stoff (z. B. Gardine) einwickeln,

oder mit Hilfe eines alten Feinstrumpfes kleine Blätter am Ei befestigen. Die Verzierungen sollten nach dem Färben der Eier noch 30 Minuten bis zum vollständigen Abtrocknen der Eier dranbleiben, sonst verschmieren die Muster auf dem Ei.

Der Abschluss

Zum Abschluss die Eier mit Öl einreiben, das verleiht diesen einen schönen Glanz. Die gefärbten hartgekochten Eier sind im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

