



## **BUGA 23 Ostertipp: Bunte Ostereier mit Naturfarben**

Was wäre Ostern ohne ein Nest voller bunter Ostereier? Ostereier zu färben bringt nicht nur jede Menge Spaß, sondern ist auch noch kinderleicht und mit wenigen Zutaten aus der Natur machbar.

### **Um Eure Ostereier natürlich zu färben, braucht ihr:**

- hartgekochte oder ausgeblasene Eier (am besten weiße Eier)
- einen (alten) Kochtopf
- Schöpfkelle oder einen großen Löffel

### **Was färbt die Eier?**

- Rot: Rote Beete oder rote Speisezwiebeln
- Gelb/Orange: Kurkuma oder Karotte
- Grün: Spinat oder Petersilie
- Braun: Schwarzer Tee, Kaffee oder Zwiebelschalen
- Blau/Lila: Heidelbeeren oder Rotkohlblätter

### **Herstellung des Farbsuds – So wird's gemacht:**

1. Bevor ihr mit dem Ostereierfärben richtig los legen könnt, muss ein sogenannter Farbsud hergestellt werden. Dafür kocht ihr die verschiedenen Zutaten (je nach Farbtintensität ca. 2-3 Tassen) ca. eine Stunde in einem Liter Wasser. Anschließend lasst ihr den Sud noch eine Viertelstunde ziehen.
2. Nach 15 Minuten werden die Rückstände aus dem Sud gesiebt. Jetzt können die Eier in den Sud gelegt werden. Achtet darauf, dass der Sud die Eier vollständig bedeckt. Lasst die Eier so lange im Sud liegen, bis die Farbe aufgenommen wurde.
3. Kleiner Tipp: Eier, die gerade erst hart gekocht wurden, nehmen die Farbe am besten auf.

### **Ostereier mit Mustern:**

Wenn euch die einfarbigen Ostereier zu langweilig sind, könnt ihr die Eier mit wenigen Schritten ganz natürlich verzieren: Hierzu taucht ihr einfach ein Wat-testäbchen in Essig und malt damit auf den eingefärbten Eiern das Muster eurer Wahl. Der Essig lässt so die erste Farbschicht verschwinden.