

## Ostereier färben mit Naturfarben



© Bilder von silviarita auf Pixabay

Diesmal haben wir einen Basteltipp zu Ostern für daheim. Was wäre Ostern ohne bunte Ostereier? Sie haben bei uns eine lange Tradition. Wenn man seine Eier auch noch selbst eingefärbt hat, dann ist das etwas ganz Besonderes. Das geht auch ohne künstliche Farbstoffe. Hier zeigen wir euch, wie man auf gesunde Art seine Ostereier selbst mit Naturfarben einfärben kann. Probiert es doch zu Hause mal aus! Die meisten Zutaten lassen sich leicht beschaffen, ihr findet sie in der Küche oder im Garten, sonst könnt ihr sie auch im Lebensmittelmarkt kaufen. Eure Eltern helfen euch bestimmt und übernehmen das Kochen. Am besten verwendet ihr zum Einfärben nur Eier mit weißer Schale. Wascht die Eier vorsichtig ab, damit die Schale rundherum sauber ist. Für das Färben nehmt ihr einen großen Kochtopf. Nun kann es auch schon losgehen...

Für jede Farbe gibt es einen Farbsud, die Herstellung wird weiter unten beschrieben. Die Eier werden immer etwa 10 Minuten im jeweiligen Farbsud gekocht, damit sie die gewünschte Farbe annehmen. Nach dem Kochen könnt ihr eure Eier auch noch etwas länger im erkaltenden Sud belassen, so wird die Farbe noch intensiver. Bewegt die Eier mit einem Kochlöffel vorsichtig hin und her, damit sich die Farbe gleichmäßig verteilt. Aber Vorsicht: Nicht die Hände verbrennen! Danach werden die Eier mit dem Löffel aus dem Sud geholt, mit einem alten Tuch abgetupft und zum Trocknen gelegt.

Wer geschickt ist, kann danach noch mit einem in Essig oder Zitronensaftkonzentrat getauchten Wattestäbchen oder Pinsel noch schöne Muster in die Färbung zeichnen. Die Farbe auf der Eierschale wird durch die Säure an der bearbeiteten Stelle gelöst.

## Herstellung der Naturfarben

Die Naturfarben sind eher weich und dezent, nicht so knallig wie Kunstfarben. Gerade das macht sie aber besonders schön. Hier sind ein paar Rezepte für den Farbsud zu verschiedenen Farben. Natürlich könnt ihr auch weitere Naturfarben ausprobieren.

- **Gelb mit Kurkuma:** Gebt 10 g fein gemahlene Kurkumawurzel (oder Kurkumapulver) in einen 1/2 Liter Wasser und lasst es etwa 10 Minuten lang kochen.
- **Goldbraun mit Zwiebelschalen:** Nehmt eine Handvoll Zwiebelschalen (Außenschalen) und übergießt sie mit einem 1/2 Liter Wasser, danach etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- **Orangegelb mit Karotten:** Gebt 250 g möglichst klein geschnittene Karottenstücke in 1 Liter Wasser und lasst den Sud etwa 30 Minuten leicht köcheln.
- **Rot mit Roter Beete:** Schält 3-4 Knollen Rote Bete und füllt einen 3/4 Liter Wasser hinzu, lasst alles anschließend 30-45 Minuten lang zugedeckt köcheln.
- **Grün mit Spinat oder Matetee:** Etwa 300 g Spinat im Topf mit Wasser bedecken und 30-45 Minuten lang kochen lassen. Um eure Ostereier grün zu färben, könnt ihr stattdessen auch Matetee als Farbsud verwenden. Lasst diesen zuvor etwa 15 Minuten ziehen.
- **Blau mit Heidelbeersaft:** Kocht eure Eier in einem 1/2 Liter Heidelbeersaft. Dafür könnt ihr auch Direktsaft aus der Flasche oder aus dem Tetrapack verwenden.
- **Lila mit Rotkraut:** Gebt den Inhalt eines großen Glases Rotkraut in einen 3/4 Liter Wasser und lasst alles zusammen kochen.

Mit etwas Geschick und Kreativität werden eure Eier zu kleinen Kunstwerken. Und das Beste daran: Diese Art eure Ostereier zu färben, ist ganz und gar natürlich und frei von Schadstoffen. Nach dem Trocknen könnt ihr, wenn euch das gefällt, die Eier noch mit einem Tropfen Speiseöl einreiben und sie dadurch zum Glänzen bringen.



Wir wünschen ein frohes Osterfest.