

„Telfer Kinder Dahoam“



Aktivität:	Ostereier färben ohne Chemie
Alter:	ab 3 Jahren
Dauer:	1h
Material:	Zutaten sind bei den Rezepten angegeben

1. Ostereier färben mit Zwiebelschale

Zutaten für 15 Portionen:

15 Eier
300g Zwiebelschale von roten Zwiebeln
5l Wasser

Zubereitung:

Die Zwiebelschale ins Wasser geben und 15 Minuten aufkochen lassen. Danach die Eier einfach reinlegen und weitere 4-5 Minuten kochen. Danach rausnehmen, abkühlen lassen und mit einem Tuch und etwas Öl polieren. So hätte man bereits die rote Farbe auf dem Ei aus Zwiebelschalen.

Tipps zum Rezept

Es können den Eiern ein paar Muster verpasst werden. Dazu muss man nur ein paar Blätter aus der Natur sammeln, an das Ei anlegen und in einen Nylonstrumpf wickeln. Anschließend wie oben berichtet kochen.



2. Ostereier färben mit Brennnessel

Zutaten für 2 Portionen:

2 Eier
100g Brennnessel
1l Wasser
1EL Essig
1Schuss Essig zum Reinigen

Zubereitung:

Vor dem Färben die Eier gut waschen. Damit die Farbe noch besser haftet, ein Tuch mit Essig tränken und das Ei damit reinigen. Die gewaschenen Brennnesselblätter im Wasser aufkochen lassen. Danach die Eier zufügen, 1 EL Essig dazu und 20 Min. leicht köcheln lassen. Je mehr Brennnessel desto intensiver die Farbe. Noch intensiver wird es wenn Spinatblätter hinzugefügt werden. Danach die Eier herausheben und wer möchte kann die Eier mit Fett etwas einreiben, damit sie schön glänzen.

Tipps zum Rezept

Mit weißen Eiern wird die Farbe intensiver. Nun kann experimentiert werden. z.B. kann man Gummiringe über das Ei geben, die dann schöne Ringe entstehen lassen.



3. Ostereier färben mit Heidelbeeren

Zutaten für 2 Portionen:

2 Eier
1EL Essig
200g Heidelbeeren (frisch oder TK)
1l Wasser

Zubereitung:

Die Eier waschen und mit Essig abreiben.

Die gewaschenen Heidelbeeren im Wasser aufkochen lassen. Die Eier zufügen und 20 Min. leicht köcheln lassen. Je mehr Heidelbeeren desto intensiver die Farbe.

Danach die Eier herausheben, auf Küchenpapier trocknen lassen und nach Wunsch mit Fett einreiben.

Tipps zum Rezept

Für ein extravagantes Muster: Ein Kräuterblatt vor dem Kochen auf das Ei aufdrücken. Ein altes Nylon-Strumpfhosen-Stück fest über das Ei

ziehen. Es sollte wie ein Sack aussehen, oben fest zusammenbinden. Danach kochen wie oben beschrieben. Nach dem Kochen den Strumpf entfernen.



Quelle:

<https://www.gutekueche.at/ostereier-färben>