1/2 Eierfärben

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

	Rote Beete
ODER	Rotkohlblätter
ODER	Roter Malventee
ODER	Schwarze Johannisbeeren
ODER	Apfelbaumrinde
ODER	Birkenbaumrinde

Zubereitung

1. Pflanzenteile (ca. 300g) müssen etwa 30 bis 45 Minuten in ca. einem Liter Wasser ausgekocht werden.
2. Danach wird der Sud gefiltert.

   Ein Schuss Essig erhöht die Kraft und Brillanz der Farben.

3. Nach zehn Minuten im kochenden Sud sind die Eier hart und gefärbt.

   Wenn Sie eine intensivere Färbung erreichen wollen,
   sollten Sie die Eier nach dem Abschrecken zurück in die Farbe legen.

4. Tipp:

   Wenn man mit Kindern färbt, dann kocht man zuerst die Eier und legt sie erst anschließend in den kalten Farbsud!

2/2 Eierfärben mit Kräutern

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

	Holunderbeeren
ODER	Heidelbeeren
ODER	blaues Malvenkraut

Zubereitung

1. Die Blätter und Blüten verlesen und auf das Ei legen.
2. Anschließend einen Strumpf vorsichtig über das Ei und die Blätter/Blüten ziehen und zuknoten.
3. Das Ei nimmt hierdurch an der Stelle des Blattes keine Farbe an.
4. Tipp:
   Wenn man die gefärbten Eier mit ein Paar Tropfen Speiseöl oder
   mit einer Speckschwarte einreibt, wird die Farbe leuchtender und bekommt einen schönen Glanz.

SEMINAR BÄUERINNEN