

# Ostereier natürlich färben

## Zutaten:

- frische Eier (am besten weiße oder sehr helle) in beliebiger Menge
- Färbematerial (Zwiebelschalen, Spinat, Rote Beete, Rotkraut, Karotten, Kurkuma, Spinat, stark färbener Tee ...), je größer die Menge, desto intensiver die Färbung der Eier
- Essig
- ein älterer Emailletopf (Farbsud kann Spuren im Topf hinterlassen), besser kein Edelmetalltopf, da sich die Farben verändern können



## Zubereitung:

Farbsud für die gewünschten Farben herstellen:

### **Gelb: Kurkuma**

10 Gramm Kurkumapulver in 500 ml Wasser  
10 Minuten lang kochen

### **Braun: Zwiebelschalen**

Schale von mindestens 5 mittelgroßen  
Zwiebeln in 500 ml Wasser 20 Minuten lang  
kochen

### **Orange: Karotten**

250 Gramm geraffelte Karotten in 1 Liter  
Wasser für 30 Minuten kochen lassen

### **Rot: Rote Beete**

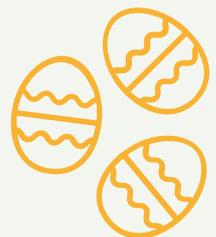
4 Kugeln Rote Beete schälen und in etwa 2  
Liter Wasser zugedeckt ca. 45 Minuten  
kochen

### **Grün: Spinat**

300 Gramm Spinatblätter mit Wasser  
bedecken und ca. 45 Minuten kochen

Eier bei Bedarf säubern und im jeweiligen  
Farbsud etwa zehn Minuten kochen. Einen EL  
Essig zum Kochwasser hinzufügen. So wird  
die Färbung intensiver.

Frohe Ostern!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto  
mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)