



Gemüse und Gewürze machen eher sanfte Farben. Aber ihr könnt mit ihnen spielen. Weiße Eier wirken nach dem Färben klarer als braune. Lasst ihr die Eier länger im Sud, werden sie dunkler - so kann man sich eine ganze Palette färben. Auch Mischen ist spannend: Taucht die Eier erst in Kurkumasud und anschließend in die Malvenblüten. Mal sehen, was dabei entsteht ...

Das braucht man

Natürliche Färbemittel wie zum Beispiel Spinat (Grün), Kurkuma (Gelb), Rote Bete oder Malventeemischung (Rot), Rotkohl (Blau-Violett), Karotten (Orange), Eier, Topf mit Wasser, Essig, Löffel, Eierbecher

Und so geht's

1. Die Grundzutaten auswählen und das Gemüse klein schneiden.
2. Nun entweder Farbe für Farbe nacheinander färben. Oder mehrere Töpfe bereitstellen. Pro Farbgang etwa 250 ml Wasser einfüllen. Von dem Gemüse jeweils zwei bis drei Hände voll dazugeben. Für Gewürze und Tee reicht ein Esslöffel pro 250 ml Wasser.
3. Wassergemisch aufkochen (Kinder damit nicht allein lassen). Den Sud 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die gewünschte Zahl an Eiern hart kochen, die ihr färben möchtet.
4. Den Farbsud nun durch ein Sieb gießen und das Wasser auffangen - zum Beispiel in einem Weckglas.
5. Die gekochten Eier und einen Schuss Essig hineingeben und ziehen lassen. Nach 30 bis 40 Minuten ist meist schon eine schöne Intensität erreicht.
6. Die Eier mit einem Löffel herausnehmen und in einem Eierbecher trocknen lassen. →

