

# Eierfärben mit Naturfarben

Bei weißen Eier wirken die Farben besonders! Aber auch braune Eier ergeben gute Farbeffekte!

Grün/Grau: Spinat (braucht lange Einwirkdauer)

Rot/Rosa: Rote Beete od. Cranberrysaft (noch nicht selbst probiert)

Gelb: Kurkuma (geht super!)

Blau/lila: Heidelbeeren oder Blaukraut (perfekte Blautöne)

Rotbraun: Zwiebelschalen (geht schnell!)

Braun: Kaffee (keine Erfahrung)

Färbzutaten und Eier in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Kochen und 20 Minuten simmern. Einen großzügigen Schuss Essig hinzugeben (ca. 1 EL pro 250 ml Flüssigkeit). Abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) im Sud ziehen lassen. Die Eier müssen bedeckt sein!

Eier aus der Färbflüssigkeit nehmen und trocknen lassen. Eier mit etwas Öl/Speck einreiben, um die Farbe zu intensivieren.

Andere legen auch zuvor gekochte Eier in den kalten Sud... geht wohl auch... 😊

Färbzeit: Je länger die Eier ziehen, desto intensiver die Farbe. In manchen Fällen variiert der Farbton sehr, je nach Farbdauer.

Einfach probieren und experimentieren!

**Viel Spass! [www.WanderGoggei-naturbunt.at](http://www.WanderGoggei-naturbunt.at)**

**Heimatstatterhof - Auweg 11 - 6336 Langkampfen**

**24h Eier zur Selbstbedienung an der Eierbude!!!**



Blattbatik: siehe Anleitung Zwiebel-Eier

