

färben mit Naturfarben



Die Verwendung von Naturfarben ist garantiert ungefährlich und eignet sich hervorragend zum Basteln mit Kleinkindern.

Alle Gemüse- oder Früchtesorten sowie Gewürze sollten zuerst in 1 Liter Wasser eingelegt oder je nach Produkt gleich gekocht werden. Danach werden die Eier mit Essig gewaschen, damit die Farben besser halten, und der passierte und abgekühlte Sud mit einem Schuss Essig und einer Messerspitze Alaun (erhältlich in Apotheken und Drogerien) versehen. Danach können die Eier während ca. 30 Minuten in den Sud gegeben werden.

Blau:

- Heidel-, Blau- Schwarz- oder Johannisbeeren: ca. 100g (über Nacht einlegen)
- getrocknete Holunderbeeren: ca. 2 Esslöffel (über Nacht einlegen)

Rot:

- Rote Zwiebelschalen: ca. 2-3 Tassen (über Nacht einlegen)
- Kleingeschnittene Rinden: ca. 1-2 Knollen (einige Stunden einlegen)
- Kleingeschnittener Rotkohl: ca. 200g (Sud während 15 Minuten kochen)
- Brombeeren: 50g (über Nacht einlegen)

Grün:

- Petersilie: ca. 1 Bund (über Nacht einlegen)
- Spinat: ca. 4 Handvoll (Sud während 2 Stunden kochen, bevor die Eier hinzugefügt werden)
- Brennnessel: 3-4 Tassen (über Nacht einlegen)
- Mate-Tee (ungeröstet): 5 Esslöffel (einige Stunden einlegen)

Gelb:

- Kamillentee: ca. 2 Tassen (den Sud für 15 Minuten kochen)
- Zwiebelschalen hell: ca. 1 Tasse (den Sud für 30 Minuten kochen)
- Kurkuma: ca. 4 Teelöffel (den Sud für 15 Minuten kochen)
- Safranfäden: 4-5 Fäden (den Sud für 15 Minuten kochen)

Zitronensaft-Muster:

Malen Sie Muster mit einem Zitronensaft getauchten Pinsel und färben Sie das Ei erst im Nachhinein. So treten die Muster dann in der Farbe der Eierschale hervor und der Rest des Eies ist eingefärbt.

Wichtig: Die Zitronenmuster müssen zuerst gut trocknen, bevor man das Ei in die Farbe taucht.

