

Ostereier färben mit Naturmaterialien



Natürliches Ostereierfärben ist nicht schwer. Für alle Naturfarben wird zunächst ein farbiger Sud aus der jeweiligen Zutat hergestellt. Das eigentliche Färben erfolgt dann kalt.

Also Eier erst kochen, dann den Sud kochen.

Die ausgekühlten Eier kommen in den ausgekühlten Sud.

Gemüse: 200-500 g des frischen, klein geschnittenen Gemüses in 1-2 Liter Wasser für 30 bis 40 Minuten kochen. Anschließend das Färbewasser durch ein Tuch sieben.

z.B.: Rote Rüben

Wurzeln, Rinde und Hölzer:

Verwende mindestens 30 Gramm, besser sind 100 Gramm. Einen Tag lang einweichen und anschließend in einem Liter Wasser für ein bis zwei Stunden kochen, danach durch ein Tuch sieben.

z.B.: Birkenrinden

Blätter, Beeren und Blüten:

Je nach Rohstoff 30 (Blätter)- 500 (Beeren) Gramm auf 1-2 Liter Wasser ist eine Einweichzeit von zwei Stunden mit anschließendem Kochen von 30 bis 60 Minuten empfehlenswert. Danach wie bei den anderen Ausgangsstoffen abseihen.

z.B.: Hollunderbeeren,

Pulver: Du kannst auch färbende Gewürze wie Kurkuma in Pulverform verwenden. Weiche 3-4 Teelöffel für 30 Minuten in einem Liter Wasser ein und lasse es anschließend 30 Minuten kochen. Achtung! Hier bitte entweder 1 TL Salz oder Alaun dazugeben, sonst wird's grisselig.

z.B.: Kurkumapulver, Paprikapulver

Zusatzstoffe:

Essig : das gekochte Ei mit Essig abreiben damit es die Farbe besser aufnimmt
außerdem hellt Essig im Sud die Farbe auf

Alaun, Pottasche (Kaliumcarbonat) oder ein Eisennagel (im Sud mitgekocht) bewirken das die
Farbe kräftiger wird

Speiseöl/ Speckschwarte: nach dem Färben das Ei mit etwas Speiseöl oder einer Speckschwarte
einreiben damit es schön glänzt

Zitronensäure: 1 TL Zitronensäure mit 1 TL Wasser gut verrühren, dann mit einem Pinsel oder
Zahnstocher Muster in das gefärbte Ei ritzen.

Farbvariationen:

Rote Rüben/Rauner = rosa bis rötlich

Rotkraut = lila

Paprikapulver = Orange

Birkenrinden=rötlich

Kurkumawurzel = gelb

Hollunderbeeren= rötlich

Heidelbeeren = blau, lila, rot, grau

Malventee = rot

Zwiebelschale = verschiedene Brauntöne

Matetee= lindgrün

Petersilie, Brennessel, Girsch, Spinat = helles Grün

Roibostee= braun

Kurkumapulver (+1 TL Salz) : verschiedene Gelbtöne, orange

Kaffeepulver: Brauntöne

Rotkraut + Kurkuma wird dunkelgrün, dunkelgrau

Rotkraut + Kurkuma + Alaun = Pink, Rötlich oder auch Petrolfarben

Rotkraut + Rooibostee wird ebenfalls dunkelgrün, nur etwas anders dunkelgrün

Rotkraut + Alaun wird blau, petrol

Rotkraut + Essig wird ebenfalls blau, nur anders blau

Rotkraut mit mehr Essig wird hellblauer

Rote Zwiebelschalen = rotbraun

Zwiebelschalen + Alaun = grün

Hollunderbeeren+ Essig = violett

Hollunderbeeren + Alaun = blau-grau

Rauner + Essig wird = braun-violett

Rauner + Alaun = rosa

Färben mit Pflanzenfarben macht vor allem dann Sinn, wenn genügend Färbezeit vorhanden ist und
die Eier auch mal über Nacht im Sud verweilen können.

