

## Eierfärben mit den Farbstoffen aus Blättern, Wurzeln und Früchten



Heute werden im Handel viele Farben und Farbmischungen angeboten. Konventionelle Eierfarben können gesundheitlich bedenkliche Farbstoffe beinhalten, die Allergien oder Pseudoallergien auslösen können.

Haben Sie schon mal probiert die Eier mit natürlichen Pflanzenfarben zu färben? Die Natur hält so einiges bereit in ihrer Farbkiste. Pflanzen ergeben Gelb-, Grün- und Violett-Töne. Heidelbeeren, Rote Rüben, Brennnesseln und das goldgelbe Pulver der Curcuma-Wurzel können gut zum Färben verwendet werden.

## Eier kreativ gestalten

Für auffällige Blättermotive legen Sie einzelne Blätter auf das Ei. Für einen Marmoreffekt wird das gesamte Ei mit Blättern von Spinat oder Rotkraut umwickelt. Anschließend eine Nylon-Strumpfhose fest herumziehen und mit einem Bindfaden fixieren. Anschließend färben und nach dem Trocknen der Eier die Blätter entfernen.

### Folgende Farben gewinnen Sie aus natürlichen Quellen:

Grün (Spinat, Brennnesselblätter)

Gelb (Curcuma)

Rot (Rote Rübe)

Violett und Blau (Heidelbeersaft, Holunderbeerensaft)

Braun (Zwiebelschalen)



## Selbst gemachte Pflanzenfarben herstellen

Zum Färben alte Töpfe oder Gläser vorbereiten und die Pflanzenteile in kaltem Wasser ansetzen. Pro Liter Wasser werden z.B. rund drei Handvoll Zwiebelschalen, 250 g Spinat oder Rote Rübe benötigt. Den Sud jeweils ca. 30 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb laufen lassen und mit einem Schuss Essig versetzen, damit die Naturfarben besser auf den Eierschalen halten.

Sie können auch vorab die gekochten, kalt abgeschreckten Eier mit einem in Essig getunktem Schwämmchen kurz abreiben. Dann die Eier ins natürliche Farbbad legen und einige Minuten ziehen lassen, bis sie die Farbe gut angenommen haben.

