

Ostereier färben: So machst du Farben aus Naturmaterialien

Mit den folgenden Naturmaterialien kannst du deine Eier auf natürliche Weise färben. Aus den folgenden Rezepten entsteht jeweils ein Sud, in dem du danach die Ostereier kochst, um sie dadurch zu färben. Die Anleitung dazu im Anschluss an die Farben.

Kurkuma ergibt goldgelb

Zehn Gramm fein gemahlene Kurkumawurzel/Kurkumapulver in einen halben Liter Wasser geben und etwa zehn Minuten lang kochen lassen. Fertig ist der Farbsud für goldgelbe Ostereier!

Zwiebelschalen färben Ostereier goldbraun

Mindestens eine Handvoll alte Zwiebelschalen in einem halben Liter Wasser etwa 20 Minuten lang kochen lassen. So erhältst du einen Farbsud, in dem du Ostereier goldbraun färben kannst.

Karotten - ergibt natürlich orangegelb

Gib 250 Gramm möglichst klein geschnittene Karotten in einen Liter Wasser und lass den Sud 30 bis 40 Minuten köcheln.

Rote Bete färbt Eier rot

Drei bis vier Knollen der Roten Bete schälen und diese anschließend 30 bis 45 Minuten lang zugedeckt köcheln - der fertige Sud färbt die Ostereier rot bis violett.

Ostereier natürlich grün färben - mit Spinat

Für grüne Ostereierfarbe etwa 300 Gramm Spinat mit Wasser bedecken und 30 bis 45 Minuten lang kochen lassen.

Birkenblätter - ergibt hellgelb

Einen Liter Wasser mit etwa 30 Gramm Birkenblättern aufkochen und zehn Minuten köcheln. In diesem Farbsud werden deine Ostereier hellgelb.

Kaffee - ergibt braun

Gib 30 bis 50 Gramm Kaffeepulver mit zwei Litern Wasser in einen Topf und lasse den Sud etwa 20 bis 30 Minuten köcheln.