Landeshauptstadt
München
**Referat für
Bildung und Sport**

Städt. Berufsfachschule
für Kinderpflege

Ostereier natürlich Färben

Quell: aldi-sued.de

Zutaten	
Brennnessel	grün-gelb
Kurkuma (Gelbwurz)	maisgelb
Cochenille (Rotlaus - gibt´s in der Apotheke)	pink
Heidelbeeren	blau
Kamille	gelb
Walnussschale	braun
Kaffee	braun
Rote Bete	rosa-rot
Zwiebeln	rot-braun
Holunderbeeren	grau-lila
Außerdem: Essig, Öl	

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:
ein Topf für jede Farbe, einen Esslöffel für jede Farbe , ein Sieb, ein paar Wattepads, ein paar Blatt Küchentuch

So geht´s	
1.	Für einen natürlichen Färbesud die Zutaten zerkleinern und in Wasser 30-45 Minuten kochen. Den Sud abseihen und einen Schuss Essig hinzufügen.
2.	Verwenden Sie möglichst weiße Eier. Reinigen Sie die Eier mit klarem Wasser und entfernen Sie den Stempel mit etwas Essig und einem Wattepad.
3.	Kochen Sie die Ostereier zehn Minuten im jeweiligen Farbsud. Für eine noch kräftigere Farbe die Eier im erkalteten Sud nach Belieben länger ziehen lassen.
4.	Lasse Sie die Eier auf einem Küchentuch trocknen. Tipp: Reiben Sie die fertigen Eier mit einem Tropfen Öl ein. Das bringt einen schönen Glanz.

Quelle: aldi-sued.de