

Eierfärben mit Naturmaterialien

Eierfärben ist nicht schwer, hier ein paar allgemeine Tipps:
Die Eier nicht direkt vom kalten Kühlschrank in das kochende Wasser geben, sondern vorher unter lauwarmem Wasser «aufwärmen».
Ansonsten zerspringen die Eier beim Kochen.
Zum Trocknen der Eier eignet sich sehr gut ein normales Haushaltspapier.

Teile deine Ergebnisse mit anderen und schicke ein Foto von deinen Ostereiern an vermittlung.nml@lu.ch oder poste ein Foto auf Instagram mit dem #museumfördihei. Wir freuen uns, von dir zu hören!

Baschtle für dihei



Folgende Zutaten brauchst du für's Eier färben:

- Heidelbeeren
- Spinat
- Karotten
- Randen
- Kurkuma
- Weisse Eier



Kurkuma-Eier:

Zutaten:

- 3 Esslöffel Kurkumapulver
- weisse (ungekochte) Eier

Anleitung:

- Fülle eine kleine oder mittelgrosse Pfanne mit lauwarmem Wasser und gebe 3 Löffel Kurkumapulver, wie auch die Eier dazu.
- Nun kochst du die Eier für ca. 15min auf mittlerer Stufe. Schau zwischendurch, dass die Eier gut zugedeckt im Kurkumapulver-Wasser liegen.



Heidelbeer-Eier:

Zutaten:

- 100g Heidelbeeren
(je nach Anzahl Eier und Grösse der Pfanne braucht es 150-200g Heidelbeeren)
- weisse (ungekochte) Eier

Anleitung:

- Zerdrücke die Heidelbeeren in einem Teller oder einer Schüssel.
(Vorsicht, kann ein bisschen sauen!)
- Danach kannst du die zerdrückten Heidelbeeren in eine Pfanne mit Wasser geben. Koche diese für ca. 30min im Wasser. Gebe danach die Eier in die Pfanne und koche diese für weitere 10-15min.



Spinat-Eier:

Zutaten:

- 100-200g Blattspinat (je nach Wunschstärke der Grünen Farbe)
- weisse (ungekochte) Eier

Anleitung:

- Den Blattspinat klein schneiden und ca. 30min in einer Pfanne mit Wasser aufkochen.
- Danach kannst du die Eier für 10-15min dazu geben und kochen lassen.
- Nach dem Kochen kannst du die Eier nochmals ca. 15min im Sud liegen lassen.



Randen-Eier:

Zutaten:

- 2-3 Randen
- weisse (ungekochte) Eier

Anleitung:

- Die Randen in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Wasser für ca. 30min aufkochen.
- Danach die Eier begeben und ca. 10-15min kochen lassen.
- Danach die Eier im Sud noch ca. 30min ziehen lassen.



Karotten-Eier:

Zutaten:

- 300-400g Karotten
- weisse (ungekochte) Eier

Anleitung:

- Schneide die Karotten in Stücke und gib sie in eine Pfanne mit Wasser. Koche die Karotten ca. 30min.
- Danach kannst du die Eier für weitere 10-15min in das kochende Wasser geben. Lasse die Eier und die Karotten für ca. weitere 30min im Wasser liegen.