

## Anleitung: Ostern mit Naturfarben

Rotkohl färbt blau, Zwiebelschalen orange und Kaffee braun. In der Natur erwarten dich die schönsten Farben, mit denen du dieses Jahr sogar deine Ostereier aufpeppen kannst. Wir zeigen dir wie!

### 1. Gelbe Eier

#### Materialien:

- 4 weiße Eier (möglichst Bio-Qualität)
- 1 EL Essigessenz
- 3 EL Kurkumapulver (getrocknet)
- 30 g Kurkuma (frisch, geschält, in kleinen Stücken)
- 800 ml Wasser
- 2 kleine Blätter von der Wiese
- 1 kaputte Nylonstrumpfhose
- 1 Schere
- 1 Löffel
- 1 Topf
- 1 Messer

#### Anleitung:

1. Gib Wasser, Kurkuma und Essig in einen Topf und lasse den Sud für 30 Minuten köcheln.
2. Zerschneide die Strumpfhose so, dass zwei 10 Zentimeter lange Röhren entstehen. Knote das untere Ende der Röhren zu und lege jeweils ein Ei hinein. Nun platziere ein kleines Blatt zwischen dem Ei und der Nylonstrumpfhose. Verknote nun straff das andere Ende.
3. Lege die 4 Eier in den Farbsud und koche sie 10 Minuten. Nimm den Topf vom Herd und lasse die Eier 45 Minuten weiter ziehen.
4. Die Eier kannst du nun vorsichtig mit einem Löffel herausholen. Schneide die Nylonstrumpfhose auf und tupfe die Eier vorsichtig mit Küchenpapier ab. Fertig!

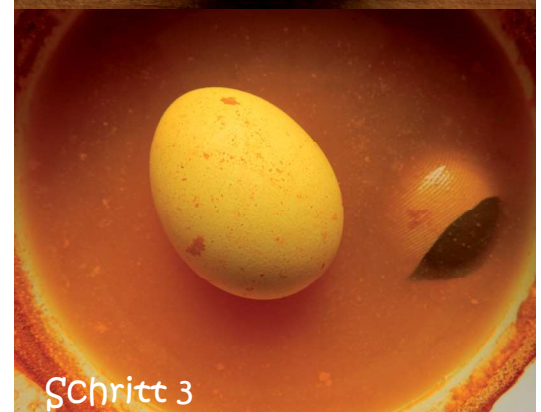
**TIPP:** Die Eier kannst du zum Glänzen bringen, wenn du sie mit etwas Öl einreibst.



Materialien



Schritt 2



Schritt 3



gelbe Eier