

Eierfärben mit Naturfarben

Open Science > Medizin - Mensch - Ernährung > Eierfärben mit Naturfarben



, Bild: Ostereier mit Naturfarben gefärbt, Open Science -
Lebenswissenschaften im Dialog [cc by nc]

Viele Gemüse- und Wildkräutersorten eignen sich zum Färben von Ostereiern - anstelle von Farbe aus dem Päckchen lassen sich zum Beispiel auch rote Rüben oder Rotkraut verwenden. Deren Färbekraft (durch die Farbstoffe der Anthocyane bedingt) ist sicher aus der Küche bekannt. Sie verfärben nicht nur die Hände oder den Kochlöffel, sondern auch die Schale der Eier. Allerdings muss man dafür Zeit und Geduld mitbringen. Am besten lassen sich die Eier über Nacht färben. Der Vorteil: Man kann nicht nur das heimische, vielleicht sogar eigene Gemüse verwenden, sondern auch einige Farbvariationen schaffen - indem man weitere Zutaten (z.B. Natron) zugibt und hübsche Effekte, wie Marmorierungen, erzielt. [Hier](#) gibt es von der AGES mehr Informationen zu natürlichen Lebensmittelfarben bei Ostereiern.

Die ausführliche Anleitung zum Färben mit Naturfarben finden Sie untenstehend.

Noch ein Tipp: Wie man mit Heidelbeeren unterschiedliche Farbtöne erzielen kann, wird [im #ViennaHomeLab Experiment Nr. 2 erklärt](#).

Wir wünschen viel Spaß beim Färben - und bei der anschließenden Suche nach den Ostereiern!

Erstellt am 15.3.2016