Von Blaubeersaft bis Rotkohlsud

Auf dem Foto sehen Sie, mit welchen Pflanzen welche Farbtöne erzielt werden: Mit Naturfarben entstehen kaum wirklich knallige Farben, dafür aber umso schönere zarte Nuancen.

- Einfach und vergleichsweise schnell gelingt **das Färben mit Säften,** zum Beispiel Holunder- oder Blaubeersaft: Man erhitzt den Saft und kocht die Ostereier darin hart.
- Auch mit **Tee** ist es nicht schwer. Bei farbintensiven Aufgüssen (Schwarztee, Rooibostee) genügt es, die Eier im Tee hart zu kochen. Bei blasseren Sorten (Kamillentee, Brennnesseltee) bietet es sich an, die Eier vorher zu kochen und sie später im lauwarmen Sud einzulegen, je nach Farbwunsch für mehrere Stunden oder über Nacht.
- Aufwendiger sind **Gemüse, Wurzeln oder Blätter:** Aus diesen Pflanzenteilen muss vorher ein Sud gekocht werden, in dem die Eier dann anschließend eingelegt oder gekocht werden.
  – Der Klassiker sind **Zwiebelschalen:** mindestens eine Handvoll in einem halben Liter Wasser eine halbe Stunde lang kochen.
  – Ein schönes Orangegelb entsteht, wenn man 250 Gramm klein geschnittene **Karotten** in einem Liter Wasser 30 bis 40 Minuten köchelt.
  – Drei bis vier klein geschnittene Knollen **Rote Bete** ergeben nach 40 Minuten einen tollen violetten Sud.
  – Ein Kopf **Rotkohl,** klein geschnitten, liefert ein bläuliches Ergebnis.
- Soll das Farbergebnis gleichmäßig werden, den Sud nach dem Zubereiten gut **durchsieben.** Lässt man die Zutaten im Sud, entstehen hingegen interessante Muster.
- Einen **Glanzeffekt** erreicht man, indem man die Eier nach dem Trocknen mit etwas Speiseöl einreibt.

Blätter und Blüten bringt man vor dem Färben auf und fixiert sie mit Strümpfen oder Netzen (Anleitung Seite 108)