

## Bunte Ostereier einmal anders

Mit dieser Anleitung werden dir heuer individuelle Ostereier gelingen, die sich Bestens zum Verschenken eignen. In sechs einfachen Schritten und mit Bildererklärung wird dir das Färben leichtgemacht.



### Du brauchst:

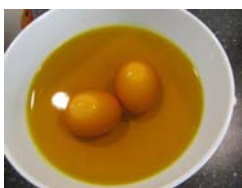
- Eier
- Ostereierfarbe in Pulverform in den Farben gelb, rot und blau (es können nach Wahl auch andere bzw. mehr Farben verwendet werden)
- Essig
- Wasser
- tiefe Schüsseln, in denen die Eier gefärbt werden können (z.B. Suppenschüsseln)
- mehrere Eierbecher
- mehrere Esslöffel oder kleinere Schüsseln
- Küchenrolle
- Speckschwarte oder Öl (zum Einfetten der gefärbten Eier)

**Warum gibt man Essig dazu?** Die Eierschale besteht aus Kalziumkarbonat, welches mit Essig eine chemische Reaktion eingeht und aufgelöst wird. Dadurch wird die Eierschale poröser und die Farbe kann leichter in die Schale eindringen, wodurch eine intensive Färbung möglich ist.

## Anleitung:



Zuerst die Eier hart kochen und danach abschrecken. Eierfarbenpulver in je eine tiefe Schüssel geben, mit 250 ml heißem Wasser aufgießen, circa 2 Esslöffel Essig dazu geben und umrühren. Die Schüsseln sollten mit so viel gefärbtem Wasser gefüllt sein, dass die Eier vollständig bedeckt werden können.



Die gekochten, abgeschreckten Eier dann in den Schüsseln verteilen um die „Grundfarbe“ (das gesamte Ei) zu färben. Die Eier etwa 5 bis 10 Minuten einlegen. Je länger die Einwirkzeit, desto intensiver die Farbe. Nachdem die Eier ihre Grundfarbe angenommen haben, diese mit Küchenrolle abtrocknen.



Die bereits angerührten und verwendeten Farben werden nun auf Eierbecher (um die Eierspitzen zu färben) sowie Esslöffel oder kleinere Schüsseln (um die Seitenflächen der Eier zu färben) aufgeteilt. Die Schüsseln bis zu 1 cm hoch mit Farbe füllen.



Je ein einfärbiges Ei in einen - mit einer anderen Farbe als der Grundfarbe - gefüllten Eierbecher, Esslöffel oder Schüssel legen und wieder etwa 2-5 Minuten ziehen lassen.



Danach die Eier umdrehen und überschüssige, nasse Farbe mit einer Küchenrolle abtupfen.

Färbevorgang der anderen Flächen und Spitzen je nach Belieben wiederholen – je mehr desto bunter werden die Eier.



Die Eier gut abtrocknen lassen und anschließend mit Fett (Öl oder Speckschwarte) einreiben, damit sie schön glänzen.