



Vorbereitung: Ostereier färben

Wenn Ihr solche Ostereier färben wollt, müsst Ihr Euch ein wenig darauf vorbereiten und Zwiebelschalen sammeln. Dazu ist es gut, von langer Hand den Speiseplan darauf abzustimmen und viel Zwiebeliges zu kochen (ganz beliebt: Kässpätzle mit viel Zwiebeln; Zwiebelsuppe...). Für 10-20 Eier braucht Ihr ungefähr ein Litermaß fest gestopft mit Zwiebelschalen.

Zum Befestigen der Pflanzenblätter benötigt Ihr auch noch Nylonstrumpfgewebe – also löchrige Strumpfhosen nicht wegwerfen!

Aber nun der Reihe nach:

- Eier hart kochen
- Zwiebelschalen in einem großen Topf mit Wasser bedecken und aufkochen
- Möglichst unterschiedliche Pflanzenblätter sammeln (auf dem Bild seht Ihr: links oben wahrscheinlich die Rispe einer wilden Wicke, daneben ein Efeublatt; unten links ein Hahnenfußgewächs und daneben Giersch)
- Ein Blatt auf ein Ei legen (wenn das Ei noch feucht ist, haftet es besser) und mit einem Stück Nylonstrumpf (da muss das ganze Ei reinpassen) umwickeln; das Strumpfgewebe wird unten mit einem Faden zusammengebunden.
- Das ummantelte Ei wird in den Zwiebelschalensud gelegt; je länger das Ei dort drin liegt, desto dunkler wird es. Ihr könnt verschiedene Farbnuancen durch die unterschiedliche Färbedauer erreichen.

Wir sind da
im Fachbereich Ehe und Familie
<https://kirche-und-gesellschaft.drs.de/paar-familie-alleinerziehende.html>
0711 9791-1040, ehe-familie@bo.drs.de
Johanna Rosner-Mezler