# OSTEREIER NATÜRLICH FÄRBEN

## Benötigtes Material:

- Eier (am besten weiße)
- 3 Rote Beten
- 40 g Kurkuma
- Zwiebelschalen von 4 großen Zwiebeln
- Essig
- Speiseöl
- Kleiner Topf
- Wasser
- Einweghandschuhe

## Und so wird's gemacht:

Schritt 1
Zunächst die Eier gut waschen.

Schritt 2
Dann die Rote Bete schälen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Schritt 3
Die Rote Bete in einem Topf mit Wasser ca. 40 Minuten köcheln lassen bis eine Art Sud entsteht. Nun vorsichtig die Eier in den Topf geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen, bis die Eier hart sind.
**Tipp:** einen Esslöffel Essig mit in den Topf geben, dann nehmen die Eier die Farbe besser an.

Schritt 4
Die Eier aus dem Topf nehmen und trocknen lassen. Zum Schluss noch mit etwas Speiseöl einreiben, das gibt einen schönen Glanz. Überschüssiges Öl einfach mit einem Küchenpapier abnehmen.

Für die gelben bzw. braunen Eier die gleichen Schritte mit Kurkuma bzw. Ziebelschalen wiederholen.

**Mona von ichliebedeko.de**

„Ich bin Mona, stolze Mami, zeitschriften- und kaffeesüchtig und blogge auf ichliebedeko.de über DIY, Lifestyle und das Mamisein. Globus kenne ich seit meiner Kindheit und kaufe schon immer dort ein. Daher freue ich mich sehr, dass ich meine Ideen im Weltentdecker Club mit Ihnen teilen darf."