



Ostereierfärben einmal anders

Und so geht's

Sagt euren Eltern am besten gleich heute noch, dass sie alle Zwiebelschalen, die beim Zwiebelschälen anfallen, aufheben sollen und sammelt die Schalen in einem Sackerl oder in einem Topf. Die Zwiebelschalen färben wirklich gut, das weiß ich aus langjähriger Erfahrung! Wenn ihr wollt, könnt ihr auch ein paar Schalen von roten Zwiebeln dazu geben, das ist aber nicht unbedingt notwendig.



Ihr benötigt dafür folgende Materialien und Zutaten:

- Schalen von gelben und/oder roten Zwiebeln,
- alte Strumpfhose (löchrig oder zu klein),
- Wollreste,
- junge Blätter aus dem Garten,
- Eier,
- Einen Kochtopf mit Deckel,
- Butter oder Speck und
- für die Dekoration Heu.

Wenn ihr genug Schalen gesammelt habt, heißt es ab in den Garten! Die ersten Pflanzen haben schon junge und grüne Blätter, die ihr sammeln könnt. Ich pflücke immer möglichst viele verschiedene Pflanzenarten, damit meine Eier unterschiedliche Muster bekommen.

Ihr müsst natürlich keine grünen Eier verwenden, aber unser fleißigstes Huhn legt ist eine Grünlegerin, das heißt, sie legt nur grüne Eier – obwohl ich finde, dass ihre Eier eher hellblau sind!



Jetzt nehmt ihr die alte Strumpfhose und schneidet sie in Stücke. Die Stücke sollen so groß sein, dass das Ei darinnen Platz hat und ihr sie am Ende noch gut zubinden könnt (~5 cm). Dann legt ihr ein Blatt auf ein Ei und legt alles in die Strumpfhose.



Ich drehe das offene Ende der Strumpfhose immer möglichst fest zusammen (natürlich ohne das Ei zu zerquetschen ☺) und binde das Ende zu, damit es unter dem Kochen nicht aufgeht.



Nachdem ihr alle Eier so „eingepackt“ habt, gebt ihr sie in einen Topf. Wenn die Eier frisch aus dem Kühlschrank kommen, lasse ich zuerst immer heißes Wasser in den Topf, damit sie sich an die Temperatur gewöhnen und nicht so leicht springen können. Dann gebe ich die Zwiebelschalen in den Topf und nach ca. fünf Minuten „Gewöhnzeit“ stelle ich den Topf auf den Ofen und kocht die Eier 10 Minuten hart.



Nach dem Kochen die Eier aus den Strumpfhosenresten heraus geben – aber vorsichtig, damit ihr euch nicht eure Finger verbrennt – und wischt die Blätter herunter. Damit die Eier schön glänzen, könnt ihr sie mit Butter oder einem Stück Speck einreiben. Am besten wirken die Eier in einem Körbchen gefüllt mit Heu, das riecht dann auch noch sehr verlockend!

Viel Spaß beim Eierpecken!