







Gelb mit Kukurma

Für den Farbsud ca. 20 g Kukurmapulver in ca. 1 l kochendes Wasser geben. Anschließend alles 30 Minuten lang gut ziehen lassen. Danach den gelben Sud erneut zum Kochen bringen und die rohen Eier darin hart kochen. Je nach Wunschfarbton werden die Eier unterschiedlich lange im Farbsud gefärbt.

Braun mit Zwiebelschalen

Die Schalen brauner oder roter Zwiebeln in einen Topf geben. Anschließend mit ca. 1 I kaltem Wasser übergießen und alles zum Kochen bringen. Nun den Sud abseihen, die rohen Eier hineinlegen und solange im Farbsud mitkochen, bis sie hart sind und der gewünschte braune Farbton erreicht ist.

Grün mit Spinat

In einem Topf ca. 400 g Spinat mit Wasser gut bedecken und ca. 45 Minuten lang kochen lassen. Anschließend den Sud abseihen, die rohen Eier hineinlegen und im Farbsud hart kochen lassen. Je nach Intensität der Wunschfarbe im Sud unterschiedlich lang ziehen lassen.

Blau mit Rotkraut

Für den Farbsud ca. die Hälfte des Rotkrauts in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit ca. 1 I kaltem Wasser übergießen. Anschließend das Kraut aufkochen und für ca. 1 Stunde weiterköcheln lassen. Danach den Sud abseihen, die rohen Eier darin hart kochen und solange im Sud ziehen lassen, bis der gewünschte Blauton erreicht ist.

Viel Freude mit einem nachhaltig befüllten Osternest!

Alle Bio-Landgut-Produkte erhältlich in der Markthalle Kulinarium Burgenland, Esterhazyplatz 4, 7000 Eisenstadt www.markthalle-burgenland.com