

Ostereierfärben mit Naturfarben?

Beitrag von „Finchen“ vom 16. April 2006 13:49

Die Dicke der Schale hat nichts mit freilaufend oder Käfighaltung zu tun, sondern mit dem Futter. Damit die "Fabrikeier" nicht so schnell kaputt gehen, bekommen sie Kalk zum Futter. So werden die Eierschalen dicker und fester.

Wir kaufen unsere Eier beim Bauern unseres Vertrauens, wo sie frei laufen, keine Zusätze ins Futter bekommen und jedes Huhn einen Namen hat 😊 Das hat den Nachteil, dass beim Kochen schon mal eine Eierschale platzt. Da muss man halt abwägen, was man lieber möchte...

Zum Färben mit Naturfarben kann ich nur sagen, dass ich früher mal mit meiner Oma Eier mit Zwiebelschalen gefärbt habe. Dafür sollte man aber auf jeden Fall weiße Eier nehmen, weil die Farbe nicht so intensiv ist, wie die von Farbtabletten.

Den Essig gibt man übrigens in die Farbe, damit die Eierschale an der Oberfläche ein wenig aufgelöst wird und die Eier die Farbe besser annehmen.