

„Steinzeit-Eier“ zu Ostern

Eier einmal anders – ein lustiges und spannendes Experiment für Groß und Klein!



Zutaten für 4 Personen: 4 Eier, 4 EL Sojasauce, 1 EL Essig, 1 Prise Zucker, 1 Gefrierbeutel
Die Eier hart kochen. In einen Gefrierbeutel Sojasauce, Essig und Zucker geben und gut vermischen. Die gekochten Eier kurz unter kaltem Wasser abschrecken und dann vorsichtig auf dem Tisch rollen, sodass die Schale etwas bricht, aber sich nicht vom Ei ablöst. Wenn bei allen Eiern über die gesamte Eierschale Sprünge sind, die Eier in den Gefrierbeutel geben. Die Luft mit dem Mund aus dem Beutel saugen, somit liegt der Gefrierbeutel nun eng an den Eiern an. Den Gefrierbeutel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag die Eier schälen. Dort, wo die Risse der Schale waren, sind nun braune Linien.

Die Eier schauen aus als kämen sie aus der Steinzeit, sie schmecken aber lecker 😊

Oster-Eier pink-lila – auch zum Eier-Verwerten ideal!

Zutaten für 4-6 Eier: 4-6 hart gekochte Eier, 1 Glas Rote Rüben (670g), ein großes Schraubglas.
Für die Flüssigkeit: ½ Tasse Wasser, ½ Tasse Essig, ½ Tasse Rohrohrzucker, 2 Lorbeerblätter, 2 ganze Nelken, 1 TL Salz, 1 große rote Zwiebel in Ringe geschnitten und die Flüssigkeit von den Roten Rüben.

Die oben genannten Zutaten für die Flüssigkeit in einem Topf zum Kochen bringen, einmal aufkochen lassen und dann ca. 5 Minuten köcheln lassen, danach etwas abkühlen. In ein großes Schraubglas kommen nun die geschälten Eier und die fein geschnittenen Roten Rüben. Alles wird mit der Flüssigkeit übergossen und anschließend gut verschlossen. Jetzt noch 3 – 5 Tage im Kühlschrank lagern und danach die Eier schälen – Und fertig sind die pinkfarbenen Eier! Schmecken herrlich zu einem Butterbrot mit Kresse.

Übrigens: Je länger die Eier im Kühlschrank gelagert werden, desto intensiver wird die Färbung!

