

# Ostereier – effektiv mustern

1



- **Weißer Eier** – bei Bedarf waschen, trocknen
  1. Gräser, Kräuter, kleine Blätter aus dem Garten oder
  2. Gummis oder
  3. Obst/Gemüse-Netze
- **Dünne Schnur**
- **Stück defekte Feinstrumpfhose**
- **Topf mit Wasser**
- **Braune, trockene Außenschalen der Zwiebeln als Färbemittel**

- Kräuterblätter auf das Ei legen, alles in ein Stück Feinstrumpfhose schieben. Feinstrumpfhose sehr straff um das Ei ziehen und mit der Schnur zubinden.
- Gummis straff um das Ei wickeln, in möglichst verschiedenen Richtungen.
- Das Ei in ein Stück des Netzes straff veinbinden und mit der Schnur schließen.



2

3



- Zwiebelschalen in den Topf mit Wasser geben.
- Die vorbereiteten Eier zwischen die Zwiebelschalen legen und zum Kochen bringen. Wenn der Sud kocht, die Eier noch 8-10 Min. hartkochen.

- Danach aus dem Sud nehmen und kalt abschrecken.
- Nun aus den Netzen wieder auswickeln und trocknen lassen.
- Sollen die Eier glänzen, können sie mit sehr wenig Öl eingestrichen werden.



4