



Liebe Leut',

heute wollen wir Sie einladen, es selbst wieder richtig bunt zu treiben! Denn aus verschiedensten Gründen können wir leider dieses Jahr keine bunten Ostereier anbieten! Das ist natürlich einerseits schade, andererseits bietet sich dadurch die Gelegenheit selbst aktiv zu werden und neue spannende Ergebnisse zu erzielen. **Ganz einfach** geht Eierfärben natürlich mit den käuflichen Eierfarben. Dazu brauchen wir nichts erzählen, das schaffen Sie sicher selbst. Spannender wird es mit den "naturgefärbten" Eiern, da meinen wir ein paar Anregungen können nicht schaden.

Grundsätzlich abzuraten ist von Färbeversuchen mit Rote Bete, Heidelbeeren, Spinat usw. - funktioniert nach unserer Erfahrung gar nicht, oder nur unzureichend.

Mit den nachfolgenden Tipps können sie schöne Ergebnisse erzielen, z.T. allerdings auch nur auf weißen Eiern!

Der Klassiker sind natürlich **Zwiebelschalen!** Färben gut und auch kräftig genug für braune Eier, gibt schöne "Herbsttöne", rotbraun- orangebraun usw.

Helle Gelbtöne (deshalb nur für weiße Eier richtig gut geeignet) erzielt man durch Kochen der Eier mit ganzen **Kamillenblüten**, die größte Farbtiefe erreicht man nach 15 Minuten Kochzeit im Kamillensud. Ebenfalls Gelbtöne gibt es durch **grünen, nicht gerösteten Matete**. Auch hier gilt: Je länger die Färbezeit, desto intensiver die Farbe. Wenn die heißen Eier in den schon erkalteten Tee gelegt werden, gibt es **grüne** Farbtöne. Dazu etwa 4 EL Matete in 750ml Wasser 10 Min. kochen.

Mit **Curcuma** lassen sich mehr **orange-gelbe**

Farbtöne erzielen, allerdings auch wieder eher auf weißen oder sehr hellbraunen Eiern.

Deutlich spannender sind die **Rot- und Lilatöne**. Mit den üblichen Küchenzutaten wird man da nicht erfolgreich sein, aber in den Apotheken gibt es dafür hilfreiche Zutaten. Nahezu pinke Töne, auch auf braunen Eiern erreichen Sie mit **Cochenille** - es sind die Läuse die auch für das Kardinalsrot verantwortlich sind. Ebenfalls sehr schön färbt **Rotholz**; es gibt die zartesten Töne. Grundsätzlich färben wir Hutzelhoftlinge immer ohne Essigzugabe, weil die Farben dann kräftig bleiben. **Dunkellila** bis fast schwarz lässt sich mit **Blauholz** färben, Diese Eier können dann anschließend mit Zitronensaft bemalt werden, was sehr schöne Muster ergibt! **Kaltes Blau** erzielen Sie durch Färben im **Holundersaft**. Wenn Sie dazu zusätzlich **Eisenspäne** oder **echte Eisenschrauben** oder **Nägel** mit kochen, wird die Farbe übrigens noch intensiver.

Mit **Blauholz** lassen sich auch die marmorierten, sog. **hessischen Blauholzeier** färben. Dazu benötigen Sie **Blauholz**, **Bäckerseide** (farbloses Seidenpapier) und einen **Wolffaden**.

Eine genaue Anleitung finden Sie auf unserer Internetseite oder wir schicken Ihnen eine entsprechende Anleitung zu!

Schön glänzend werden die Eier, wenn Sie zum Schluss mit einer **Speckschwarte** eingerieben werden. Viel Spaß dabei.

Mit bunten Grüßen Ihr

Abteilung für neuesprobierenmitdemhutzelhoft

P.S: Über Bilder oder Resultate Ihrer Färbeversuche würden wir uns natürlich sehr freuen.



Hutzelhoft, Die Ökokiste  
Weißenberg 55  
92265 Edelsfeld  
DE-037-Öko-Kontrollstelle

Tel: 09665 - 95015  
Fax: 09665 - 95016  
Täglich von 8<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> für Sie am Telefon!

e-mail: info@hutzelhoft.de  
www.hutzelhoft.de





natürlich - frisch - frei Haus

## Wirsing-Tarte

Boden: 150g Mehl, 100g Buchweizenmehl, 1/2 TL Salz  
Füllung: 1/2 Kopf Wirsing, 1-2 Cabanossi (Wurst), 3 Eier,  
100ml Milch, 150ml Sahne, 100g geriebener würziger Käse,  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Mehl mit dem Buchweizenmehl mischen. Beides mit dem Salz und 125ml kaltem Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten und dann zu einer Kugel formen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung den Wirsing putzen, waschen und den Strunk entfernen, anschließend in feine Streifen schneiden. Wirsing in reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig einmal durchkneten, dann auf etwas Mehl ausrollen. Teigplatte in eine gefettete Springform geben und einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Eier mit Milch und Sahne verquirlen. Den geriebenen Käse unterheben. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Wirsing unterheben und alles in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 35-45 Minuten backen. Tarte heiß oder kalt servieren.

Tipp: Geht natürliche auch mit reinem Weizenmehl!

Hutzelhof, Die Ökokiste  
Weißenberg 55  
92265 Edelsfeld  
DE-037-Öko-Kontrollstelle

Tel: 09665 - 95015  
Fax: 09665 - 95016

Täglich von 8<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> für Sie am Telefon!

e-mail: [info@hutzelhof.de](mailto:info@hutzelhof.de)  
[www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de)



natürlich - frisch - frei Haus

## Süße Geschenkideen

von Meybona

— **Osterschokolade "Bärchen"** 100g **1,95 €**  
Eine Tafel Bio-Vollmilchschokolade, 35% Kakao, mit süßem Ostermotiv.  
Ideal fürs Osternestchen!

— **Cranberry-Kokos - Collage** 100g **3,95 €**  
Eine volle Tafel Vollmilchschokolade,  
35% Kakao, bestreut mit Cranberries und Kokosflocken.

— **Kirsch-Mohn - Collage** 100g **3,95 €**  
Eine volle Tafel weiße Schokolade,  
35% Kakao, bestreut mit Kirschstückchen und Mohn.

**Collage Schokoladen** sind feinste Schokoladen mit aromatischen Früchten und Gewürzen.

Zuerst schmeckt man die einzelnen Zutaten - jede für sich eine Köstlichkeit. Dann verschmelzen alle Aromen zu einem einzigen Genuss, der alle Sinne berührt. Der Kakao wird von der Bohne bis zur fertigen Tafel feinsten Schokolade mit größter Sorgfalt verarbeitet. Fast 90 Jahre Tradition und Erfahrung stecken in jeder einzelnen Meybona Schokolade. Bei Collage werden Sie genau das herausschmecken. Genießen Sie einen entspannten Moment zum Dahinschmelzen.

**Süßes Osterbrot** 500g **3,95 €**

Gebacken mit einer Mischung von hellem- und Vollkornmehl, mit Rohrohrzucker, Rosinen, Zitronat und Orangeat! Von der demeter-Bäckerei Kraus aus Weigendorf-Oed.

**Osterschinken** 100g **2,65 €**

geräuchert und gekocht, fertig in Scheiben geschnitten!

**Osterschinken** 1kg **23,50 €**

geräuchert und gekocht, herrlich saftig!



**Name/Anschrift:**

Hutzelhof, Die Ökokiste  
Weißenberg 55  
92265 Edelsfeld  
DE-037-Öko-Kontrollstelle

Tel: 09665 - 95015  
Fax: 09665 - 95016

Täglich von 8<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> für Sie am Telefon!

e-mail: [info@hutzelhof.de](mailto:info@hutzelhof.de)  
[www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de)