Ostereier garen

Ein super-einfaches Rezept für Ostereier garen, die man anschließend mit den Kindern bunt einfärben kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
2 Packungen	Ostereierfarbe

Zubereitung

1. Für **Ostereier garen** einen gelochten Garbehälter verwenden.

2. Den Dampfgarer auf 100 Grad einstellen, die Eier in den Behälter geben und etwa 6 bis 8 Minuten garen lassen und herausnehmen. Nicht abschrecken! Die Haltbarkeit verlängert sich dadurch auf etwa vier Wochen im Kühlschrank und zwei Wochen bei Raumtemperatur.

3. Die Ostereierfarbe je nach Marke in heißem oder kaltem Wasser auflösen, gegebenenfalls Essigessenz zugeben, gut verrühren. Die Eier in die Farbe legen, die Dauer richtet sich nach den Herstellerangaben. Generell werden die Farben kräftiger, je länger die Eier darin bleiben.

Tipp

Die Farbe für Ostereier garen kann man auch mit natürlichen Stoffen einfärben, etwa aus Karotten oder Roter Bete.