



CORINNA PETER
CHEFREDAKTEURIN

DA OSTERN NICHT MEHR LANGE AUF SICH WARTEN LÄSST, WIDMET SICH DIE BASTELSEITE DIESEM THEMA. EIERFÄRBen MACHT RICHTIG SPASS, VOR ALLEM WEIL SICH DA HERUMEXPERIMENTIEREN LÄSST. AUSSERDEM GEBEN SIE EIN EINZIGARTIGES OSTERGESCHENK AB. DAMIT NICHT NUR DAS AUGE, SONDERN AUCH DER GAUMEN ZUFRIEDEN IST, GIBTS AUCH EIN REZEPT FÜR EINE LECKERE PIZZA.

KUNTERBUNT!

Ostereier färben kann jede/r. Färbemittel kaufen und ab geht die Post. Färben mit Farben die man in der Natur findet ist da schon auf einem anspruchsvolleren Level und erfordert ein bisschen mehr Kreativität und Erfindergeist.

DAS PRINZIP JEDOCH IST GENAU SO EINFACH:

IHR BRAUCHT:

HARTGEKOCHTE ODER AUSGEBLASENE EIER
EINEN ALTEN TOPF
LÖFFEL/SCHÖPFKELLE
CA. 3 TASSEN FRISCHE SUBSTANZEN ODER 30G FÄRBEPULVER

WAS FÄRBT WIE?

ROT: ROTE BEETE
GELB: CURCUMA UND KAMILLENBLÜTEN
GRÜN: SPINAT ODER BRENNESSELN
BRAUN: SCHWARZER TEE ODER ZWIEBELSCHALEN
BLAU: HEIDELBEEREN, FLIEDERBEEREN, ROTKOHlblÄTTER

WICHTIG: DIE EIER NACH DEM KOCHEN MIT ESSIGWASSER ABREIBEN!!

SO WIRD GEFÄRBT:

Der Topf, den ihr verwendet, sollte groß genug sein, dass die Eier 2 cm unter dem Wasser liegen können. Je nachdem welche Farbe ihr erzielen wollt, legt ihr die Zutaten in einen Topf und kocht sie in einem Liter Wasser auf. Mit den Zutaten müsst ihr nicht sparen, davon braucht ihr viel. Es gäbe auch natürliches Färbemittel in der Apotheke zu kaufen, das wäre dann die einfachere und schnellere Variante. Nach dem Kochen sollte das Ganze eine Viertelstunde ziehen, dann können alle festen Stoffe abgeseiht werden.



WIE LANGE? WIE INTENSIV?

Nun legt ihr die Eier in den Sud. Wie lange bleibt euch überlassen. Das ist ein bisschen Experimentiersache. Eier, die gerade hartgekocht wurden und noch warm sind, nehmen die Farben meist am besten an. Wenn euch das zu hektisch wird, könnt ihr aber auch Eier und Sud abkühlen lassen und die Eier einfach den ganzen Tag oder über Nacht im Sud liegen lassen.

VERZIEREN

Mit Essig- oder Zitronensäure können danach Muster in die Schale geätzt werden. Das funktioniert am besten mit einem in Säure getränkten Wattestäbchen. Je länger die Säure einwirkt, desto mehr wird weggeätzt und die Stelle wird heller. [CORINNA PETER](#)



PIZZA: EINFACH UND LECKER M CAR / RUSVAPLAUKE / JOHN MORGAN

PIZZA!

Das runde, flache Geschmacksfeuerwerk das jeder kennt und bei dem es fast so viele Möglichkeiten zur Gestaltung gibt, wie Sterne am Himmel stehen. Das Gute daran: jede/r kann seine/ihre Pizza so belegen wie er/sie will. Es ist also das ideale Gericht wenn viele Leute gemeinsam kochen wollen. Am besten schreibt man davor gemeinsam eine Einkaufsliste für den Belag. Eine andere Möglichkeit ist sich abzusprechen und jede/r bringt ein paar Zutaten mit.

HIER DIE ZUTATEN FÜR CA. 6 PIZZEN:

TEIG:

800G WEIZENMEHL
200G WEIZENGRIESS
1 TL SALZ
2 PÄCKCHEN TROCKENHEFE
1 EL BRAUNER ODER WEISSER ZUCKER
650 ML LAUWARMES WASSER

BELAG:

PIZZAKÄSE
PIZZAGEWÜRZ
PASSIERTE TOMATEN, GEMÜSE, SCHINKEN, THUNFISCH...

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammenkneten bis ein feiner, fester, aber nicht mehr klebender Teig entstanden ist. Diesen dann am besten für eine Stunde an einem warmen Plätzchen zugedeckt ruhen lassen. Dabei erhält man einen sehr geschmeidigen Pizzateig. Den Teig auf 6 Kugeln aufteilen und rund auswalken. Die Fladen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Jetzt gehts ans Eingemachte. Vor dem Belegen der Pizen werden sie mit passierten Tomaten bestrichen, dann kann jede/r seine/ihre Pizza mit dem belegen was ihm/ihr schmeckt.

Schlicht und einfach nur mit Schinken, oder würziger mit Thunfisch und Mais? Vegetarier können auch eine reine Gemüsepizza zaubern mit Paprika, Zucchini, Mais und allem was einem sonst noch in den Sinn kommt. Pizza Hawaii, die süß-saure Variante mit Schinken und Ananas ... Seid kreativ!

Zum Schluss kommen Pizzakäse und Pizzagewürz drauf. Pfeffer und Chili sind sicher auch kein Fehler, aber mit dem Salz sollte man wenn dann sparsam umgehen (vor allem Schinken und Speck sind ja von sich aus schon salzig).

Natürlich müssen die Pizen nicht rund sein. Wenn der Teig auf einem Blech dünn ausgerollt wird, und dort mit den verschiedenen Zutaten belegt wird, spart man Zeit und Bleche (=weniger Abwasch). Ich persönlich mache am liebsten Pizzabrötchen. Dabei formt man kleine Teigkugeln und drückt sie flach. Die Teigfladen sollten einen Durchmesser von ca. 10-15 cm haben und werden dann ganz normal belegt. Wie ihr das schlussendlich regelt bleibt euch überlassen.

Die Pizen bei 200°C 15-20 min. backen. Je nachdem wie viel Belag auf der Pizza ist, braucht sie mehr oder weniger lange. Wichtig ist, dass der Käse geschmolzen und der Teigrand goldbraun ist. Je nach Geschmack von Hand oder mit Messer und Gabel essen. Buon Appetito!

CORINNA PETER