

ZUM FESTE MIT DEN LIEBSTEN NUR DAS BESTE!

ENTDECKEN SIE UNSERE OSTER-SPEZIALITÄTEN



FÄRBESPASS MIT OBST UND GEMÜSE!



Kinder lieben Eierfärben und auch für Erwachsene ist es eine kreative Freizeitaktivität: Bunte Eier sind Tradition und ein gern gesehenes Mitbringsel für das Osterfrühstück. Tolle Effekte versprechen Spinat, Kurkuma und rote Beete – hier ist Experimentierfreude garantiert und gesünder als Chemie sind die Farben allemal. Wir stellen eine kleine Farbenkunde zusammen. Viel Spaß beim Färben und Genießen.

Welche Naturmaterialien färben wie?

Spinat und Brennnesseln eignen sich für grünen Farbton, Kurkuma und Kamilleblüte färben gelb, rote Beete oder rote Zwiebeln verleihen einen Rotstich, klassisch braun werden die Eier durch schwarzen Tee, Kaffee oder Zwiebelschalen und Heidelbeeren oder Rotkohlblätter färben blau und lila. Auch die Hühner, die die Eier legen wollen artgerecht behandelt werden: Bestellen Sie die passenden Bio-Eier bei uns im Online-Shop: Bio-Eier aus dem Chicken Truck der Familie Ibach aus Bühl-Weitenung.



REZEPTIDEE: OSTERBROT (3 BROTE)

700g Dinkelmehl
2 Pckg. Trockenhefe
250ml Wasser, lauwarm
125g Butter
100g Honig
100g Sauerrahm
1 TL Rapunzel Meersalz
ca. 50g Butter, zerlassen

1/2 TL Rapunzel Bourbon
Vanille gemahlen
1 Zitrone, Schalenabrieb
und Saft
150g Sultaninen
50g Zitronat
50g Orangeat
nach Belieben etw. Rum

Zubereitung

Mehl und Trockenhefe in einer großen Schüssel verrühren. Wasser nach und nach hinzugeben und mit dem Knethaken eines Rührgerätes vermengen. Butter und Honig cremig rühren und mit Sauerrahm, Meersalz, Vanille, abgeriebener Schale und Saft einer Zitrone zum Teig geben. Alles gut durchkneten. Die Sultaninen, Zitronat und Orangeat, wenn gewünscht, vor dem Zugeben in etwas Rum wälzen und dazu kneten. Mit etwas Mehl bestreut und einem Tuch bedeckt ca. 30 min gehen lassen.

Gegangenen Teig nochmals zusammenkneten und in drei Teile schneiden. Jedes Teil in etwas zerlassener Butter wenden und zu einem Laib formen, Teigschluss nach unten. Mit einem Tuch bedeckt weitere 15 min gehen lassen, dann nochmals kurz durchkneten und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einem scharfen Messer Oberfläche kreuzförmig einschneiden und in den vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene). Bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 45 min backen.

Nach 30 min die Brote mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und weiterbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Ideal über Nacht durchziehen lassen – so schmeckt es am besten!

Tipp: Die Rosinen können auch durch andere klein geschnittene Trockenfrüchte ersetzt werden, z. B. Aprikosen, Pflaumen, Datteln (dann etwas weniger Honig nehmen), Äpfel oder Birnen. Grob gehackte Nüsse machen sich auch sehr gut darin, einfach zwei Handvoll unterkneten.

ÜBER 4.000 PRODUKTE ONLINE ODER IM LADEN. 100 % BIO!