

# Lecker & praktisch

rund um die Küche



Sabine von Kienlin,  
LandKind Food-Redakteurin

## Mein Tipp: Eier natürlich färben

Bunte, selbst gefärbte Eier gehören zum Osterfest dazu. Wer auf künstliche Farbstoffe verzichten möchte, kann die Eier mit natürlichen Materialien aus der Küche färben. Dazu eignen sich viele Kräuter, Tees oder Gemüsesorten. Die Färbungen sind zwar oft nicht so intensiv, dafür aber ökologisch einwandfrei. Und so geht's: Verwenden Sie Eier von freilaufenden Hühnern, da ist die Schale dicker. Eier in 8–10 Minuten hart kochen und abkühlen lassen. Anpiksen ist nicht nötig, so gelangt auch keine Farbe ans Eiweiß. Eier vor dem Färben mit Essigwasser reinigen, damit sie die Farbe besser annehmen. Die natürliche Substanz ca. 15 Minuten in 1 Liter Wasser kochen, bis ein Farbsud entsteht, und die Eier ca. 30 Minuten hineinlegen. Die Eier sollten ca. 2 cm unter Wasser liegen. Was färbt wie? Rot/Rotviolett: Malventee und Rote Bete. Gelb: Kurkuma und Kamillenblüten. Grün: Spinat oder Brennnesseln. Braun: schwarzer Tee oder Zwiebelschalen. Blau: Heidelbeeren, Fliederbeeren, Rotkohlblätter. Schwarz/Grau: Holunderbeeren.



## Modern & klassisch

Mit diesem schicken Möbelstück holen Sie sich frühlingshafte Leichtigkeit in die Küche. Im Stil der 50er-Jahre gestaltet, sind Beine und Korpus des Tisches in einem herrlichen Himmelblau gehalten, während die Oberfläche weiß und die Seitenkanten silberfarben gestrichen sind. Eine Schublade macht den Küchentisch zum zeitlosen Klassiker. Küchentisch „Kitchen“, Preis: 129 Euro, über [www.maisonsdumonde.com](http://www.maisonsdumonde.com)

## Schönheit aus Holz

Das hübsche Brett aus Mangoholz ist nicht nur praktisch, sondern auch stets eine Zier. Ob hängend an der Wand, als Käsebrett oder zur Präsentation des frisch gebackenen Brotes – bei seinem Durchmesser von 30 cm lässt sich einiges damit anstellen. Holzbrett, Preis: 38,90 Euro, LIV über [www.stilkiste.de](http://www.stilkiste.de)



## Leckermäulchen, aufgepasst!



Für die Herstellung der außergewöhnlichen Honignudeln greift die Imkerei Knaak ausschließlich auf beste Zutaten zurück. Neben gutem Hartweizengrieß finden hier nur die Eier der hofeigenen Hühner und der Honig eigener Bienenvölker Verwendung. Zwei süße Rezepte auf jeder Packung verleiten gleich zum Kochen.

Honignudeln, Preis: 3,90 Euro, Imkerei Knaak über [www.landquell.at](http://www.landquell.at)

## Für kleine Küchenhelfer

Beim Abwaschen, Kuchenbacken oder Abschmecken des Mittagessens möchten Kinder immer mithelfen und sich ausprobieren. Damit die Kleidung trocken und sauber bleibt, hilft eine niedliche Kinderschürze mit Kunststoffbeschichtung. In vielen unterschiedlichen Designs erhältlich, ist sie abwaschbar und mit Baumwollbändern umzubinden. Kinderschürze, Preis: 8,90 Euro, über [www.schatzinsel-berlin.de](http://www.schatzinsel-berlin.de)



Fotos: Hersteller

# Anzeige