Eier färben im Thermomix

40 min

leicht

8 Stück

Eier färben leicht gemacht

Eier färben leicht gemacht - im Thermomix® werden die Eier gleichzeitig gekocht und bunt gefärbt. Ein Farbklecks fürs Frühstück oder Abendessen nicht nur im Frühling.

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**8**	Eier mit weißer Schale
☐	**1**	kleine Flasche flüssige Lebensmittelfarbe Silber Metallic von Rainbow Dust Lebensmittelfarbe in Gelb, Pink, Blau und Grün
☐	**1200 g**	Wasser
☐	**80 g**	Essig
☐	**4**	Gefrierbeutel
☐	**4**	Clips
☐	**1000 g**	Wasser

Zubereitung

1. Den Gareinsatz in den Mixtopf geben und den ersten Gefrierbeutel hineinstellen. 300 g Wasser sowie 20 g Essig in den Beutel gießen. Einen guten Schuss silberne Lebensmittelfarbe sowie 2-3 Messer-spitzen gelbe Lebensmittelfarbe, je nach gewünschter Farbintensität, zugeben. Den Beutel oben zuhalten und dann kräftig schütteln, damit die Lebensmittelfarbe gleichmäßig verteilt wird. Ggf. noch mal etwas Lebensmittelfarbe zugeben.
2. Den Beutel zurück in den Gar-einsatz stellen und 2 Eier in das far-bige Wasser legen. Mit einem Clip verschließen, dabei möglichst alle Luft aus dem Beutel lassen. Den Beutel in den Varoma legen. Mit allen anderen Farben genauso verfahren.
3. Den Gareinsatz herausnehmen. 1000 g Wasser in den Mixtopf geben. Deckel verschließen, Varoma mit den Gefrierbeuteln draufstellen. Ggf. den Deckel beschweren, falls dieser hochkommen sollte.
4. Die Eier 30 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
5. Anschließend 8 Schnapsgläser bereitstellen. Die Tüten öffnen und das farbige Wasser ausgießen, die Eier vorsichtig herausnehmen und zum Trocknen jeweils auf ein Schnapsglas setzen. Eierbecher können zum Trocknen zu groß sein und unschöne Ränder hinterlassen.

Unser Tipp:

Die Methode geht sowohl mit flüssigen Farben, wie auch mit Pulver- oder Gelfarben.