

Mindestens halber Eis

E102, Brillantblau E133, Salz Blau; Brillantblau E133, Salz.

Zuckerfrei Farben Rot: Azorubin E122, Salz Gelb: Tartrazin E102, Salz; Grün: Tartrazin

schönein Glanz bekommene.

Die Eierfraben und bis zur gewünschten Färbung in der Färbösung belassen. Die Eier

anschließend trocken lassen und eventuell mit Speiseöl abreiben, damit sie Eiweiß

hineingeben und bis zu gewünschtem Wasser und 2-3 EL Essig auflosen. Die Eier einzeln

Die Eierfraben in 150 ml kochendem Wasser und 2-3 EL Essig auflösen. Die Eier einzeln

Eierfraben-Pulver

