

Natur-Eierfarben

Lebensmittelfarben zum Kochen und Färben

Anleitung: Einen Edelstahltopf, ca. Ø 18 cm, mit 750 ml Wasser

füllen, Farbpulver hineinrühren, rohe Eier dazugeben und aufkochen.

Dann noch ca. 7 – 10 min kochen bis die Eier gefärbt sind.

Zutaten: Salz, Farbstoffe: Kurkumin E100, Echtes Karmin E120,

Chlorophylline E140.

Mindestens haltbar bis

