

KNITFREAK . COM

HØNSEÆG KOGT MED RØDLØG

Æg kogt med rødløg

Det er snart påske - og disse søde æg kan du lave i en håndevending. Du kan se nedenfor hvordan. Børn kan også være med ;o)

Du skal bruge

Udpustede hønseæg

Skaller fra rødløg

Du gør sådan:

Pil det yderste af skallerne af rødløgene. Pak skallerne omkring det udpustede hønseæg sammen med staniol. Sørg for at dække hele æggets overflade med rødløgsskaller og læg staniol udenpå. Æggene

skal nu koges 15 min sammen med skallerne i kogende vand. Sørg for at æggene er UNDER vand - hold dem nede med et grydelåg, som er mindre end grydens diameter. Så længe der er luft i æggene vil de poppe op til overfladen.

Rødløgsskallerne giver marmoreringen og farven på æggets overflade.

Pak æggene ud af staniol og lad dem køle af. Brug et lille stykke tændstik med sytråd omkring til at lave ophænget på ægget. Stop tændstikstykket ned i ægget og lad sytråden hænge op. Kan også gøres med et lille stykke skumgummi og sytråd - skumgummi udvider sig nede i ægget.

Hæng æggene på en troldhasselgren eller lign.

