

Rote Bete als Lebensmittelfarbe

Aus Rote Bete lässt sich übrigens auch Lebensmittelfarbe herstellen. Hierfür braucht ihr 150-200g Rote Bete in dünnen Scheiben, die ihr bei 50 Grad im Ofen trocknet und danach in einer Gewürzmühle fein mahlt oder im Mixer pulverisiert. Das Pulver hält sich bei Zimmertemperatur bis zu 6 Monate.

Auch flüssige Farbe ist möglich. Dafür werden 150-200g Rote Bete kleingeschnitten und für 10 Minuten in 300 ml Wasser gegart, danach püriert und abgeseiht. Im Kühlschrank ist die Farbe eine Woche, gefroren mehrere Monate haltbar. Viel Spaß beim Ausprobieren!