



Süße Dekorationen
Kekse mit Royal Icing
„Old Love“



Vielen Dank, dass du dich für eine meiner Anleitungen / Vorlagen entschieden hast.

Impressum

Anne Lindemann
Neues Dorf 11
18320 Ahrenshagen-Daskow

mail: hallo@ginkgowerkstatt.de

Webseite: www.ginkgowerkstatt.de

Facebook: facebook.com/ginkgowerkstatt

Instagram: instagram.com/ginkgowerkstatt/

Pinterest: pinterest.com/ginkgowerkstatt/

Alle meine süßen Designs sind von mir persönlich entworfen und getestet worden. Die Fotos zeigen dir immer nur ein Beispiel, aber natürlich kannst du dich auch kreativ austoben und etwas Neues ausprobieren. Die Grundformen sollten aber möglichst gleich bleiben, da diese oft direkt aufeinander abgestimmt sind.

In der Anleitung selber sind immer kleine Anmerkungen zu finden, die darauf hinweisen, wo du eventuell mehr Spielraum hast oder Alternativen erklären.

Wenn du magst, so zeig mir doch Fotos von deinen fertigen Werken. Ich würde mich sehr darüber freuen :)

Allgemeine Hinweise

Die in meinen Anleitungen beschriebene Vorgehensweise eignet sich für mich am besten. Je nach eigener Erfahrung brauchst du natürlich nicht exakt genauso vorgehen.

Oft gehen auch mal Dinge schief. Aber davon sollte man sich nicht demotivieren lassen. Kleine „Unperfektheiten“ machen das Ergebnis viel spezieller und vieles lässt sich auch schnell und einfach ausbessern.

Wichtig:

Trotz aller Sorgfalt kann es sein, dass sich eventuell Fehler eingeschlichen haben. Eine Haftung dafür wird nicht übernommen.

Falls dir etwas auffallen sollte, dann gib mir doch bitte Bescheid, so dass ich die Anleitung korrigieren kann.

Royal Icing

Auf meiner Webseite findest du unter dem folgenden Link einen Beitrag zum Thema Royal Icing. Dort habe ich alles zusammengefasst, was zu dem Thema wichtig und wissenswert ist. Den Beitrag werde ich von Zeit zu Zeit auch aktualisieren, so dass er immer auf dem neuesten Stand ist (basierend auf meinen eigenen Erfahrungen).

Wenn du dich bereits mit Royal Icing auskennst, kannst du dir das durchlesen, musst aber nicht. Hast du noch keine Erfahrung mit Royal Icing, dann solltest du es dir auf alle Fälle durchlesen, um dir das Arbeiten zu erleichtern.

• <http://ginkgowerkstatt.de/royal-icing/>

Nutzungsbedingungen

Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt) und dürfen ohne schriftliche Genehmigung in keiner Form (digital oder gedruckt), weder im Ganzen noch in Teilen, vervielfältigt werden.

Das heißt unter Anderem, dass wenn du eine Vorlage/Anleitung gekauft hast, dass du diese nicht an deine Freude und Bekannte weitergeben darfst.

Als Ausnahme erlaube ich die Verwendung für Schulen, Kindergärten oder anderen Einrichtungen, die mit Kindern arbeiten. In diesem Fall reicht ein Download/Kauf zur Verwendung für alle. Eine Weitergabe z.B. an Eltern, um zuhause damit zu arbeiten, ist jedoch nicht gestattet.

Es ist ausschließlich der private, nicht-kommerzielle Gebrauch zulässig.

Datenschutz

Alle wichtigen Informationen rund um den Datenschutz (bei Kauf / Kontaktaufnahme) findest du hier:

<https://ginkgowerkstatt.de/datenschutz/>

Material & Werkzeuge

Die Grundausstattung für Royal Icing ist zum einen sehr kostengering und zum anderen befindet sich vieles bereits schon im Haushalt oder lässt sich durch Ähnliches ersetzen. Vorrang vor allem hat eine tadellose Tülle. Ist diese verbogen oder verstopft lässt es sich nur sehr schwer arbeiten.

Folgendes Material wird benötigt:

- Kekse
- Royal Icing
- Wodka
- Pastenfarben (rosa, cremefarben)
- Lebensmittelstift (schwarz, braun) / Bleistift (ungiftig)
- Puderfarbe (rosa, pfirsich, silber, perlfarben, braun)

Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Lochtüllen (verschiedene Größen)
- Tüllenadapter
- Spritzbeutel (Einweg- oder Mehrweg)
- Quetschflasche (optional)
- Zahnstocher
- feuchtes Küchenpapier
- Teigspatel

Hinweise zu Material & Werkzeug

Royal Icing

Auf meiner Webseite findest du unter dem folgenden Link einen Beitrag zum Thema Royal Icing. Dort habe ich alles zusammengefasst, was zu dem Thema wichtig und wissenswert ist. Den Beitrag werde ich von Zeit zu Zeit auch aktualisieren, so dass er immer auf dem neuesten Stand ist (basierend auf meinen eigenen Erfahrungen).

Wenn du dich bereits mit Royal Icing auskennst, kannst du dir das durchlesen, musst aber nicht. Hast du noch keine Erfahrung mit Royal Icing, dann solltest du es dir auf alle Fälle durchlesen, um dir das Arbeiten zu erleichtern.

- <http://ginkgowerkstatt.de/royal-icing/>

Werkzeug

Da man nie weiß, wie intensiv man ein Hobby betreibt oder ob das neue Werkzeug einem zusagt, versuche ich preisgünstig zu starten. Sollte sich dann später herausstellen, dass ein Werkzeug unersetzlich geworden ist, kann man dann immer noch mehr investieren.

Jedes Werkzeug sollte absolut fettfrei sein, damit das Royal Icing später nicht in sich zusammenfällt.

Wer keine gekauften Spritzbeutel nehmen möchte (zu groß, zu teuer etc) der kann sich die auch aus Backpapier oder ähnlichem selber herstellen. Anleitungen dazu findet man zahlreiche im Internet.

Statt der Quetschflasche kann man auch auf einen Spritzbeutel zurückgreifen. Die Flasche hat jedoch den Vorteil, das eher flüssiges Royal Icing (welches ich hiermit benutze) nicht ausläuft, wenn ich die Flasche abstelle. Bei Spritzbeuteln ist das eher der Fall, es sei denn man hat Verschlusskappen parat.

Welche Marke man bei den einzelnen Werkzeugen verwendet ist reine Geschmackssache und Preisfrage. Wichtig ist, dass die Tüllen vorne auch wirklich gleichmäßig geformt und nicht verbogen sind.

1 Für die Kekse in dieser Anleitung brauchen wir folgende Farben und Konsistenzen.

- Rosa, zähflüssige Konsistenz
- Creme, flüssige Konsistenz (nicht zu flüssig)
- Weiß, normale Konsistenz

Die Menge ist jeweils abhängig davon, wie viele Kekse du machst, deren Größe und wie dick du arbeitest. Generell ist es besser lieber mehr, als zu wenig zu haben. Mit übrig gebliebenem Royal Icing kannst du z.B. auch kleinere Zuckerdekore vorbereiten, die du dann später zur Dekoration von Torten, Cupcakes oder Ähnlichem verwendest.

Ist das Royal Icing fertig, dann bereitest du deine Spritzbeutel vor. Für die flüssige Konsistenz kannst du auch Spritzflaschen – falls zur Hand – verwenden.

Bei den Tüllen habe ich Lochtüllen der Stärke 1-2 genommen. Hier gibt es aber von Hersteller zu Hersteller deutliche Unterschiede.



Für diese Kekse brauchst du ein Herz, ein Etikett und arbeitest mit den Vorlagen am Ende der Anleitung. Die Kekse haben ungefähr eine Breite von 9 cm und lassen sich relativ problemlos auch an andere Ausstecher anpassen.

Beim Schlüssel-Keks solltest du aber auf die Größe bzw. Breite aufpassen. Eventuell musst du die Vorlage verkleinern oder denkst dir ein eigenes Schlüsseldesign aus.

WICHTIG:

Wenn du bislang noch nicht mit Royal Icing gearbeitet oder nur wenig Erfahrung hast, dann lies dir bitte die Hinweise durch, die du auf Seite 02 findest bzw bei dem angegebenen Link.

Bevor du mit der eigentlichen Keksdekoration anfängst, bietet es sich an, zuerst die Deko-Elemente zu spritzen, damit diese bereits durchgetrocknet und einsatzbereit sind. Alle Elemente werden Schritt für Schritt aufgebaut. Du solltest zwischen den einzelnen Schritten immer das Royal Icing antrocknen lassen, so dass die Elemente nicht ineinander verlaufen. Zum Nacharbeiten drucke die Vorlage aus und lege sie in eine Prospekthülle. Diese sollte dann auf einer geraden Fläche liegen. Dellen in der Hülle sollten vermieden werden.



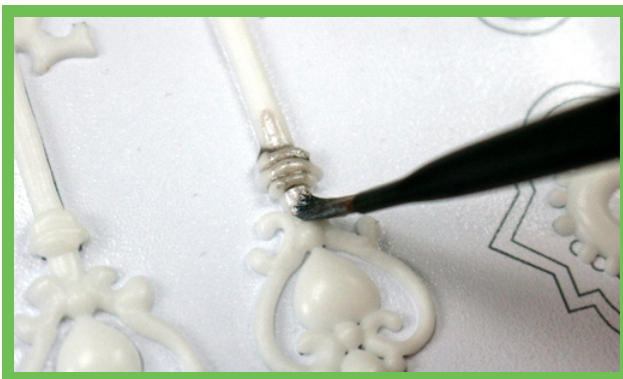
Schlüssel: Fang mit Elementen an, die sich nicht berühren und fülle dann nach und nach die Lücken. Für die kleineren Details habe ich eine 1er Lochtülle verwendet.

Schlüsselloch: Spritze zuerst das Hauptelement und anschließend die einzelnen Punkte.

Siegel: Spritze zuerst den sichelförmigen, runden Bereich in der Mitte. Ist dieser angetrocknet, kann der Rand, sowie die Spitze vom Herz hinzugefügt werden.

Briefmarken: Spritze zuerst die Grundflächen. Anschließend folgt der Rand und die Herzen.

Ist alles durchgetrocknet mische für die Metallelemente etwas silbernes und perlfarbendes Pulver und füge ein wenig Wodka hinzu. Für Briefmarken und Siegel wird pfirsichfarbene und rosa Pulverfarbe gemischt. Am Ende der Anleitung findest du noch einige Hinweise, was dabei zu beachten ist.



2 Kekse „Briefumschlag“

Mit dem cremefarbenen Royal Icing ziehe eine Außenlinie mit etwas Abstand zum Keksrand und fülle dann rasch die Innenfläche. Anschließend - solange wie das RI noch flüssig ist - passt du die Außenkante mit leicht kreisenden Bewegungen an und führst das RI so langsam zur Kekskante hin. Kreisend deswegen, weil du das RI so besser bearbeiten und glätten kannst.

Alternativ arbeitest du mit normaler Konsistenz für den Rand und füllst dann. In dem Fall kannst du dann auch dichter an die Kekskante ran gehen.

Lass das Royal Icing dann komplett durchtrocknen (mindestens 12h). Es reicht nicht, wenn es nur oberflächentrocken ist.



Bevor es an die Details geht, muss der Keks als Erstes ein wenig altern. Dazu mit einem buschigen Pinsel etwas von der braunen Puderfarbe nehmen und dann das Royal Icing damit abpudern. Für einen realistischen Effekt sollte dies möglichst unregelmäßig sein. Der Keks selber darf auch ruhig etwas Farbe abgekomen. Überschuss weg pusten.



Ist ausreichend Farbe aufgetragen, löse die vorbereiteten Briefmarken von der Prospekthülle, füge etwas Royal Icing auf der Rückseite an und klebe sie rechts oben auf dem Briefumschlag an. Drücke die Briefmarken vorsichtig mit den Fingern fest.

Solltest du mit der Transfer-Methode deine Probleme haben, könntest du die Briefmarken jetzt auch direkt auf dem Keks aufspritzen.

Danach kommen die Lebensmittelstifte zum Einsatz. Wenn du keine hast, so kannst du auch mit Lebensmittelfarbe und Pinseln arbeiten. Das bedarf dann eventuell etwas mehr Übung um eine saubere Linienführung hinzukriegen.

Ein wenig unterhalb der Mitte kommt deine Botschaft oder auch der Name von demjenigen, der die Kekse bekommen soll. Mit Schwarz fügst du dann die typischen Stempelmarken hinzu.

Bei den Briefmarken dazu einfach ein paar unterbrochene, geschwungene Linien zeichnen und für die anderen Elemente, ähnlich vorgehen.

Schrift wird jeweils nur angedeutet. Wenn du magst, kannst du aber natürlich auch richtige Wörter oder Zahlen verwenden.



Zum Schluss rührst du noch etwas von der braunen Puderfarbe mit Alkohol an und arbeitest die Kanten vom Royal Icing nochmal nach. Je nach Pinselform und wie viel oder wenig Farbpigmente du verwendest, erhältst du unterschiedliche Ergebnisse.

Zusätzlich fügst du noch mit einzelnen Pinselstrichen Knicke und Falten hinzu.

Alles trocknen lassen und dann ist dein Keks fertig!



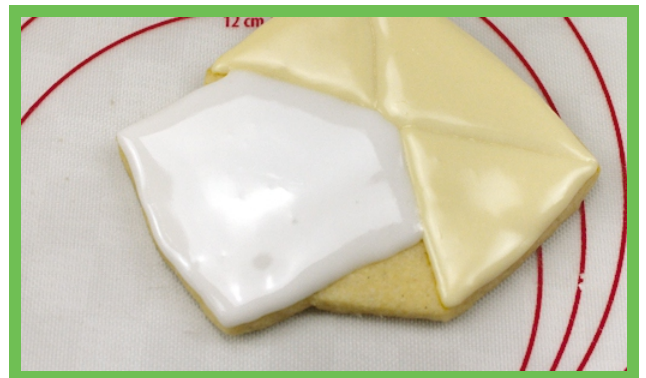
3 Kekse „Liebesbrief“

Damit es leichter ist die richtigen Proportionen für den Umschlag hinzubekommen, ziehe als Erstes mit einem Lebensmittelstift die Linien vor. Die Farbe sollte dem Keks entsprechen. Wenn du sicher genug bist, musst du das natürlich nicht tun.

Anschließend werden die Seitenflächen mit dem cremefarbenen Royal Icing gefüllt, etwas gewartet, dass sie angetrocknet sind, und dann das Reststück gefüllt. Dazu eine Außenlinie mit etwas Abstand zum Keksrand ziehen, den jeweiligen Bereich ausfüllen und dann mit einem Zahnstocher das Royal Icing mit kreisenden Bewegungen anpassen.

Oder du wählst auch hier die Variante, dass du mit etwas festerem Royal Icing zuerst eine Außenlinie dichter am Rand ziehst.

Gleich im Anschluss folgt dann noch das weiße Royal Icing für den Brief selber. Mit dem festerem Weiß kannst du aber bis fast direkt an die Kante vom Keks gehen.



Den Keks dann für wenigstens 12h trocknen lassen.

Zumindest das weiße Royal Icing muss wirklich komplett durchgetrocknet sein, da es sonst später beim Beschriften mit einem Lebensmittelstift beschädigt werden könnte.

Ist der Keks trocken, wird mit einem buschigem Pinsel braune Pulverfarbe aufgetragen. Der Keks selber darf auch Farbe abbekommen, aber das Weiß solltest du auslassen.

Für etwas mehr Effekt habe ich noch mit knochenfarbenen Puder das Weiß bearbeitet. Wenn du die Farbe aber nicht zur Hand hast (hab ich bislang recht selten gesehen), dann kannst du diesen Schritt auch auslassen. Oder du arbeitest mit einem hellen Grau. Überschuss jeweils weg pusten.

Dann etwas von der braunen Pulverfarbe mit Wodka mischen und mit einem dünnen Pinsel die Linien des Umschlags nachzeichnen. Danach die Farbe den Rand entlang verteilen.

Es ist besser mit weniger Deckkraft anzufangen und die Farbe nach und nach aufzutragen. Es darf hier ruhig etwas wässriger sein.



Weiter geht es dann mit dem Brief selber. Dafür mit dem braunen Lebensmittelstift den Text auf der weißen Fläche auftragen. Ich habe nur die Begrüßung ausgeschrieben und beim Rest Schrift angedeutet. Wenn du magst, kannst du natürlich eine komplette Botschaft auf den Keks aufbringen. Ist kein Stift zur Hand, kannst du auch mit Pinsel und Lebensmittelfarbe arbeiten.

Löse dann das vorbereitete Siegel von der Prospekthülle und klebe es mit etwas Royal Icing auf dem Briefumschlag fest. Solange wie das RI noch nicht getrocknet ist, kannst du es gut auf dem Keks in die richtige Position schieben.

Dann das Siegel selbst und die Ränder noch etwas mit der braunen Farbe nacharbeiten. Und wenn du magst kannst du auch noch auf dem Keks direkt den Knick vom Umschlag aufzeichnen (2. Bild, links oben).

Mit der Farbe, welche du zum Bemalen des Siegels genutzt hast, werden dann zum Schluss noch überall Herzen auf den Umschlag gemalt.

Ist alles getrocknet, kann dein Keks verschenkt werden.



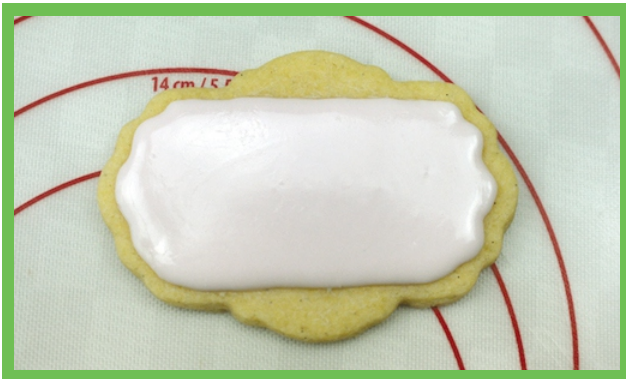
4 Kekse „Schlüssel“

Beginne damit den Keks mit dem rosa Royal Icing zu füllen. Dabei aber ausreichend Platz zum Keksrand lassen. Die Konturen müssen noch nicht 100% akkurat sein, da dies mit Weiß ausgeglichen werden kann. Kanten oben und unten - falls benötigt - begradigen und dann das Royal Icing antrocknen lassen.

Weiter geht es dann mit dem Weiß. Dazu eine Außenkontur um das Rosa ziehen und diese an den Keks anpassen, sonst könnte es alles ein wenig krumm und schief wirken.

Nun kannst du auch die Innenkante anpassen, indem du das weiße RI vorsichtig nach innen ziehst. Aber dabei aufpassen, dass du nicht das rosa RI beschädigst, sonst gibt es Bruchstellen.

Dann alles für mindestens 12h trocknen lassen.



Mische dann etwas braune Puderfarbe mit Wodka an (mehr dazu auf der letzten Seite in der Anleitung) und ziehe die Innenlinie zwischen rosa und weiß nach.

Dann arbeite dich von dort zur Mitte hin und lass die Farbe immer wässriger werden, so dass du einen sanften Farbübergang erhältst. Ich habe dafür weiterhin den dünnen Pinsel verwendet. Je nach Pinselform entstehen andere Muster. Sollte mal zu viel Farbe auf einer Stelle landen, nutze puren Alkohol um die Farbe auszudünnen.



Löse dann vorsichtig den Schlüssel von der Prospekthülle. Ich habe mir vorsichtshalber gleich Zwei gespritzt, denn der Erste ist tatsächlich kaputt gebrochen, weil sie recht dünn und filigran sind. Also lieber gleich mit Ersatz arbeiten.

Am Besten nimmst du dir ein dünnes Messer zur Hilfe, welches du vorsichtig unter den Schlüssel schiebst. Füge dann einige Punkte mit Royal Icing auf dem Keks an (dort wo der Schlüssel liegen soll) und drücke den Schlüssel mit sanftem Druck fest.

Überschüssiges RI nimmst du mit einem sauberem Pinsel weg.

Solange das Royal Icing noch nicht getrocknet ist, kannst du den Schlüssel auch noch vorsichtig ausrichten.



Um das Weiß auch noch ein wenig altern zu lassen, habe ich dort auch noch mit einem buschigem Pinsel und etwas brauner Puderfarbe Farbschattierungen aufgepudert. Überschuss abpusten.

Danach kommt dann wieder der dünne Pinsel zum Einsatz und es werden diverse Schnörkel um den Schlüssel herum aufgemalt. Hin und wieder habe ich dann auch noch Schrift angedeutet.

Zum Schluß verzierst du den Keks jetzt noch mit Punkten. Einmal oben und unten direkt auf dem Keks und dann jeweils rechts/links und oben/unten direkt auf dem rosa Royal Icing.

Lass alles gut trocknen und fertig ist der Keks.



5 Keks „Schlüsselloch“

Fülle deinen Keks mit dem rosa Royal Icing und lasse zu allen Seiten etwas Abstand zum Rand. Lass das RI dann etwas antrocknen und füge die Außenkontur aus weißem Royal Icing hinzu. Mit einem Zahnstocher kannst du die Kontur dann noch etwas in Form bringen.

Anschließend für mindestens 12h trocknen lassen.



Mische braune Puderfarbe mit Wodka (siehe letzte Seite der Anleitung) und gehe die Kontur zwischen Weiß und Rosa einmal entlang. Danach verwischt du die Farbe langsam zur Mitte hin. Die Schattierungen die dabei entstehen sind abhängig von dem benutztem Pinsel.

Lass die Farbe etwas trocknen und pudere dann mit der braunen Farbe das weiße Royal Icing noch etwas ab.



Als Nächstes löst du vorsichtig das Schlüsselloch von der Prospekthülle und klebst es mittig mit etwas Royal Icing fest. Vertikal sollte es ein Stück weiter nach unten platziert werden.

Dann baust du schrittweise die Verzierung darum auf. Statt zuerst eine und dann die andere Seite zu spritzen, wird es gleichmäßiger, wenn du jeweils immer beide Seiten gleichzeitig abarbeitest. Sprich, das Dreieck spritzen, die ersten Querlinien spritzen, dann die Kleinen die nach unten gehen etc. So wird das Ergebnis gleichmäßiger, da du eine bessere Kontrolle über die Strichlängen hast.



Ist die Verzierung um das Schloss fertig, folgt das Herz außen. Dazu oben auf den Querlinien beginnen und dann - der Kekskontur folgend - am Herz unten abschließen. Danach fügst du noch den Punkt oben/unten hinzu und spritzt die kleinen Kringel am Herz.

Anschließend können gleich die Punkte auf dem weißen Außenrand aufgespritzt werden. Unten 3 und an den Rändern oben jeweils 7, wobei der in der Mitte immer ein Stück größer als die Anderen ist.



Mit dem Pinsel werden dann zwischen den Elementen noch wieder Schnörkel aufgemalt und Schrift angedeutet.

Diesen Schritt kannst du auch vor dem Spritzen der Verzierungen machen, aber ich finde es einfacher nachträglich zu entscheiden, wo und wie es am Besten wirkt.

Gib der Farbe dann etwas Zeit um zu Trocknen. Du kannst auch gleich weiter arbeiten, aber dann besteht die Gefahr, dass die Farbe eventuell ineinander läuft.

Wenn du die Verzierungen weiß lassen möchtest, bist du aber auch schon fertig. Ansonsten geht es mit dem nächsten Schritt weiter.

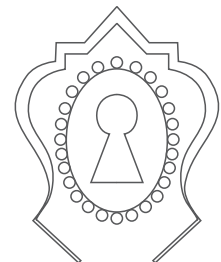
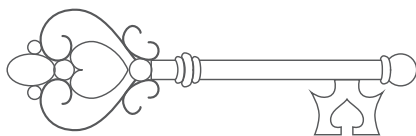
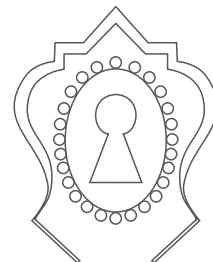
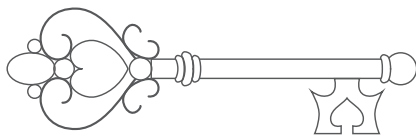
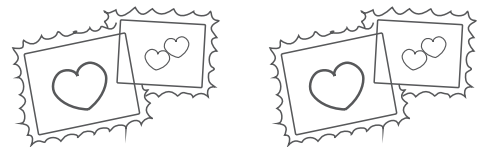
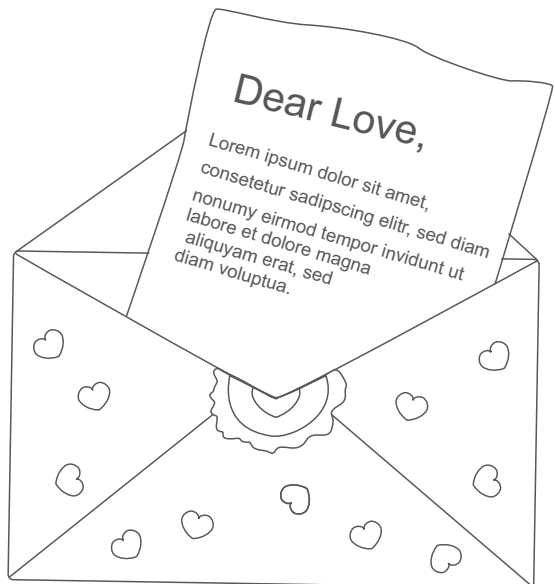
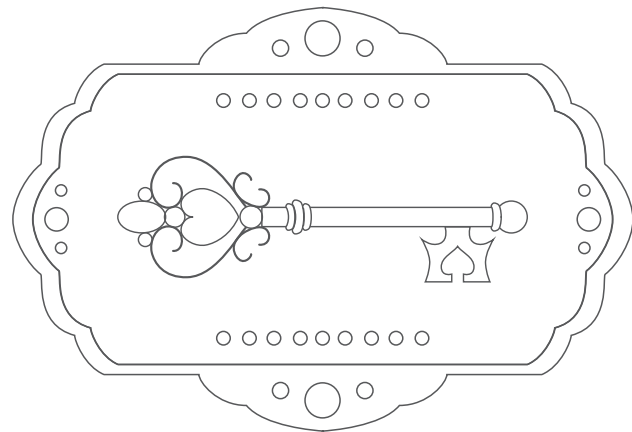
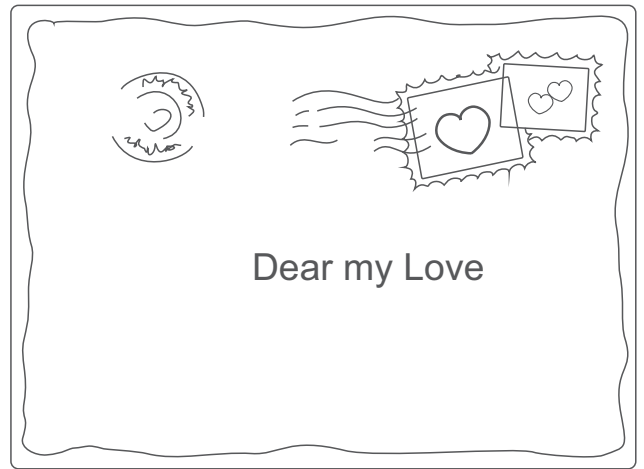
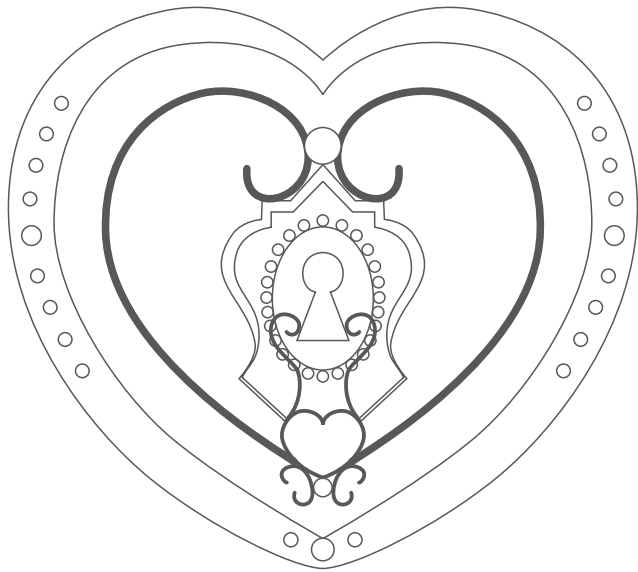


Mische dir wieder etwas silberne Farbe an und bemale dann vorsichtig die einzelnen Verzierungen auf dem Keks. Ist deine Farbe zu flüssig, wird sie am Rand herunterlaufen und sich auf dem rosa Royal Icing verteilen.

Sollte das passieren, nimm einen sauberen Pinsel und damit vorsichtig die Farbe wieder auf.

Sind alle Verzierungen bemalt, lass die Farbe trocknen und dann ist dein Keks fertig.





Puderfarben anmischen

Um Puderfarben zum Bemalen und nicht nur zum Abpudern zu nutzen, müssen diese z. B. mit hochprozentigem Alkohol vermischt werden.

Wasser eignet sich hierfür nicht!

Warum? Es würde den Zucker auflösen. Alkohol hingegen verdunstet schneller und hinterlässt nur Schäden, wenn du deine Royal Icing Dekoration regelrecht darin tränkst, aber das wollen wir ja nicht.

Zum Anmischen nimmst du etwas Pulverfarbe aus dem Gefäß, gibst das auf eine Mischpalette und fügst ein paar Tropfen Alkohol hinzu. Vermische beides solange bis eine Konsistenz entsteht, mit welcher sich gut arbeiten lässt.

Ist es zu flüssig und deckt kaum, füge mehr Pulver hinzu. Ist es beim Bemalen zu krümelig, füge noch ein wenig Alkohol hinzu.



Wenn du über einen längeren Zeitraum arbeitest oder erst nach 1-2 Tagen weitermachst, wirst du bemerken, wie die Farbe immer trockener wird - eben weil der Alkohol verdunstet. Irgendwann hast du dann wieder Pulver auf deiner Mischpalette.

Um die Farbe weiter zu verwenden, einfach wieder ein wenig Alkohol dazugeben.

Wichtig: Dadurch dass der Alkohol komplett verdunstet, sind die Kekse auch für Kinder unbedenklich.

Und falls du dich fragst, warum wir das mühselig alles Bemalen, statt das Royal Icing einzufärben: Metallicfarben verlieren ihren Glanzeffekt, wenn du sie direkt mit Royal Icing mischt.

Hast du normale Farbe ohne Glitzerpartikel kannst du sie natürlich wie üblich zum Färben nutzen. Für Gold, Silber und Metallicfarben bedarf es immer etwas mehr Aufwand.