



Süße Dekorationen  
Kekse mit Royal Icing  
„Rustic Bouquet“



**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](mailto:hallo@ginkgowerkstatt.de)

**Webseite:** [www.ginkgowerkstatt.de](http://www.ginkgowerkstatt.de)

**Facebook:** [facebook.com/ginkgowerkstatt](https://facebook.com/ginkgowerkstatt)

**Instagram:** [instagram.com/ginkgowerkstatt/](https://instagram.com/ginkgowerkstatt/)

**Pinterest:** [pinterest.com/ginkgowerkstatt/](https://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 (braun, rosa, grün)
- Puderfarbe (braun)
- weiße Zuckerperlen

### Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Lochtülle, Blumentülle, Blatttülle
- Spritzbeutel (Einweg- oder Mehrweg)
- Zahnstocher
- kleine Palette und/oder Messer
- evtl. Pinzette

---

## 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.

- Weiß, feste Konsistenz
- Weiß, normale Konsistenz
- Rosa, normale Konsistenz
- Grün, 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.

Möchtest du nicht mit weißem Royal Icing arbeiten, welches später angemalt werden muss, dann kannst du auch entsprechend mit braun eingefärbtem arbeiten.

Ist das Royal Icing fertig, dann bereitest du deine Spritzbeutel vor.



Für diese Kekse brauchst du ein großes Wappen, ein Etikett, einen Kreis und ein Herz. Mit Hilfe von einem Strohhalm fügst du das Loch beim Etikett und mit einem kleineren runden Ausstecher das Loch beim Kreis hinzu. Beim Herz habe ich eine kleinere Variante des gleichen Ausstechers genutzt.

Wenn du nicht exakt die gleichen Ausstecher zur Hand hast, kannst du die Designs auch relativ problemlos an andere Formen anpassen.

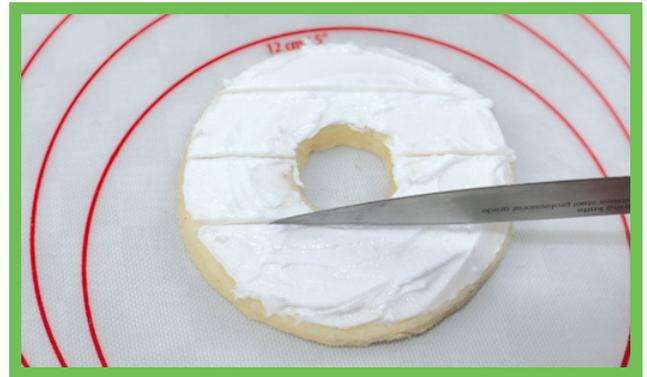
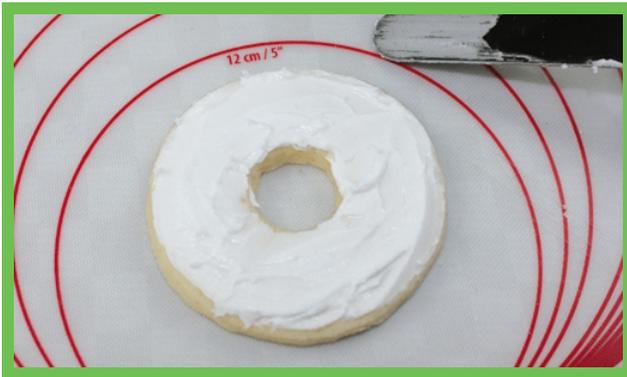
#### **WICHTIG:**

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.

## 2 Kekse „Kreis mit Ranke“

Verteile mit Hilfe einer Palette oder eines Messers das feste, weiße Royal Icing auf dem Keks. Gerne dürfen dabei schon Kanten und Ecken bleiben. Einzig direkt am Keksrand solltest du einen ordentlichen Abschluss haben. Spitzen würden ohnehin abbrechen oder könnten beim Abbeißen Verletzungsgefahr bedeuten. Mit Hilfe eines feuchten Pinsels lassen sich solche Stellen aber problemlos nacharbeiten.

Ist alles gut verteilt ziehe mit dem Messerrücken mehrere Linien durch das Royal Icing. Nach jedem Strich solltest du den Messerrücken reinigen. Enden der Linien eventuell wieder mit einem Pinsel ausbessern. Anschließend das Royal Icing trocknen lassen. Dünn aufgetragen bei fester Konsistenz sollten ca. 2 Stunden ausreichen.



Mit einem buschigem Pinsel verteilst du nun auf der gesamten Fläche braune Puderfarbe. Entferne den Überschuss. Anschließend mischt du etwas von der selben Puderfarbe mit Alkohol und gehst in groben Zügen mit einem breiten Pinsel über das Royal Icing. So werden erst nur die oberen Bereiche dunkel eingefärbt. Mit einem dünnen Pinsel arbeitest du dann noch etwas Struktur nach, indem du bewusst Kanten betonst oder Maserungen hinzufügst.



Ist die Farbe getrocknet, fügst du die Ranken aus weißer, normaler Konsistenz hinzu.

Achte dabei darauf, dass der Keks korrekt positioniert ist. Bei mir sollen die Holzbretter z. B. waagrecht verlaufen und die Blumen rechts unten sein.

Dort habe ich auch entsprechend meine Linien jeweils an- und abgesetzt, denn dieser Bereich wird später unter den Blumen verschwinden. Lass die Ranken trocknen. Danach spritzt du mit einer beliebigen Blumentülle die Blüten auf.

Hast du Schwierigkeiten sie direkt auf dem Keks aufzuspritzen, fertige sie extra auf einem Stück Folie oder Backpapier an. Sind sie getrocknet, kannst du sie einzeln abziehen und am Keks befestigen.



Danach fügst du die Blätter hinzu und füllst damit auch gleich Lücken auf. Sollten deine Blüten noch nicht trocken sein, achte darauf, dass du mit der Tülle nichts verschmierst.

Lass Blüten und Blätter trocknen und füge dann mit einem Klecks Royal Icing Zuckerperlen hinzu. Auch die können dafür genutzt werden um optische Lücken zu füllen.

Anschließend mit weiß noch Punkte in Form von Blütentrauben aufspritzen.



Das Weiß der Ranken habe ich dann noch mit Puderfarbe etwas abgeschwächt, damit es nicht zu sehr heraussticht.

### 3 Kekse „Danke“

Verteile mit Hilfe einer Palette oder eines Messers das feste, weiße Royal Icing auf dem Keks. Gerne dürfen dabei schon Kanten und Ecken bleiben. Einzig direkt am Keksrand solltest du einen ordentlichen Abschluss haben. Spitzen würden ohnehin abbrechen oder könnten beim Abbeißen Verletzungsgefahr bedeuten. Mit Hilfe eines feuchten Pinsels lassen sich solche Stellen aber problemlos nacharbeiten. Achte auch darauf, dass das Loch oben frei bleibt.

Ist alles gut verteilt ziehe mit dem Messerrücken mehrere Linien durch das Royal Icing. Nach jedem Strich solltest du den Messerrücken reinigen. Enden der Linien eventuell wieder mit einem Pinsel ausbessern.



Senkrecht zu den ersten Strichen kommen dann weitere kleine Linien, welche die einzelnen Holzbretter markieren. Die Querstriche sollten immer versetzt zu einander sein. Mit einem Zahnstocher werden dann in die Ecken der einzelnen Abschnitte kleine Löcher eingearbeitet - die Stellen wo z. B. Nägel sitzen könnten.

Anschließend das Royal Icing trocknen lassen. Dünn aufgetragen bei fester Konsistenz sollten ca. 2 Stunden ausreichen.



Verdünne etwas braune Puderfarbe mit dem Wodka (siehe letzte Seite der Anleitung) und male das Royal Icing komplett an.

Mit verdünnter brauner Pastenfarbe kannst du dann einige dunkle Highlights setzen (z. B. bei den Nagellöchern) und eventuell die Holzmaserung verstärken. Je nachdem wie verdünnt du mit der Pastenfarbe arbeitest lassen sich auch verschiedene Schattierungen erzeugen.

Mit reiner Pastenfarbe sollte aber nicht gearbeitet werden, das trocknet nämlich nur über einen längeren Zeitraum. Ist alles entsprechend bemalt, die Kekse komplett trocknen lassen.



Etwas unterhalb der Mitte des Kekses ziehe mehrere Linien quer über die Holzmaserung. Lass diese etwas antrocknen und spritze dann oben drauf eine Schleife.

Im oberen Bereich wird dann ein „Danke“ o.ä. hinzugefügt. Am Besten fängst du in der Mitte an und arbeitest dich nach außen vor. So kannst du Abstände besser einschätzen.

Falls du eine besondere Schrift möchtest, hilft es diese am Computer in entsprechender Größe vorzubereiten. Wenn du es dann auf den Keks überträgst, kannst du dich besser an Abständen und Formen orientieren.



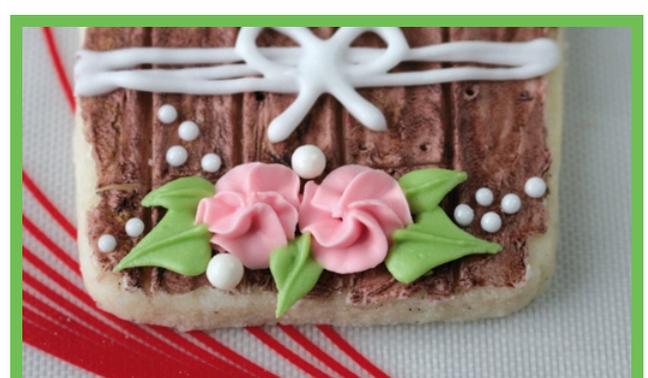
Unten am Rand werden dann rosa Blüten aufgespritzt. Zusätzlich auch noch einige Kleine extra auf Folie oder Backpapier spritzen. Diese komplett durchtrocknen lassen.

Sind die Blüten auf dem Keks angetrocknet, folgen die Blätter mit grünem Royal Icing. Zwei Kleine werden unterhalb des Lochs im oberen Bereich gespritzt.



Sind deine extra Blüten bereits getrocknet, kannst du eine Hübsche davon direkt auf die noch feuchten Blätter oben auflegen und vorsichtig andrücken. Sind die Blüten noch nicht einsatzbereit, klebst du sie später mit einem kleinen Klecks Royal Icing an.

Bei den unteren Blumen werden dann - ebenfalls mit etwas Royal Icing - Zuckerperlen aufgeklebt und Punkte aus weißem Royal Icing aufgespritzt. Ist die weiße Schrift und die Schleife trocken, werde beide mit etwas braunem Farbpuder noch abgedunkelt.



## 4 Kekse „Herz“

Verteile mit Hilfe einer Palette oder eines Messers das feste, weiße Royal Icing auf dem Keks. Gerne dürfen dabei schon Kanten und Ecken bleiben. Einzig direkt am Keksrand solltest du einen ordentlichen Abschluss haben. Spitzen würden ohnehin abbrechen oder könnten beim Abbeißen Verletzungsgefahr bedeuten. Mit Hilfe eines feuchten Pinsels lassen sich solche Stellen aber problemlos nacharbeiten.

Ist alles gut verteilt ziehe mit dem Messerrücken mehrere Linien durch das Royal Icing. Nach jedem Strich solltest du den Messerrücken reinigen. Enden der Linien eventuell wieder mit einem Pinsel ausbessern. In den einzelnen Segmenten arbeitest du dann mit einem Zahnstocher Holzmaserung ein. Achte auch hier darauf, dass du keine allzu hohen Spitzen erzeugst. Notfalls wieder den Pinsel zur Hilfe nehmen.

Anschließend das Royal Icing trocknen lassen. Dünn aufgetragen bei fester Konsistenz sollten ca. 2 Stunden ausreichen.



Zum Bemalen vom Herz habe ich nur mit verdünnter Pastenfarbe gearbeitet. Je nachdem wie viel oder wenig Alkohol genommen wird, erhält man unterschiedliche Schattierungen der Farbe und kann somit die Holzstruktur besser ausarbeiten.

Die Tiefen mit dunklerem Braun zu versehen lässt die Holzstruktur umso natürlicher aussehen.



Ist die Farbe trocken, werden rechts vom kleinen Herz Blüten in Rosa aufgespritzt. Diese kurz antrocknen lassen und dann Blätter hinzufügen.  
Falls zwischen den Blüten zu große Abstände sein sollten, lassen sich diese auch wunderbar mit Blättern auffüllen.



Zum Schluss die Blumen mit einigen Zuckerperlen dekorieren. Du kannst dies bereits tun, wenn die Blumen noch nicht getrocknet sind. Dann ist aber die Chance höher, dass du sie eventuell beschädigt. Besser ist es zu warten und die Perlen nachträglich mit etwas Royal Icing anzukleben.

Anschließend noch weitere Punkte mit Royal Icing hinzufügen und fertig ist der Keks.



## 5 Kekse „Wappen“

Verteile mit Hilfe einer Palette oder eines Messers das feste, weiße Royal Icing auf dem Keks. Gerne dürfen dabei schon Kanten und Ecken bleiben. Einzig direkt am Keksrand solltest du einen ordentlichen Abschluss haben. Spitzen würden ohnehin abbrechen oder könnten beim Abbeißen Verletzungsgefahr bedeuten. Mit Hilfe eines feuchten Pinsels lassen sich solche Stellen aber problemlos nacharbeiten.

Ist alles gut verteilt ziehe mit dem Messerrücken von oben nach unten eine senkrechte Linie durch das Royal Icing. Von der Mitte ausgehend, ziehst du dann schräge Linien nach Außen weg. Den Messerrücken zwischendurch immer säubern, um zu verhindern, dass Reste irgendwo kleben bleiben. Jeweils gegenüberliegende Bereiche sollten möglichst die gleiche Breite haben.



Zum Bemalen des Holzes habe ich alle drei zuvor beschriebenen Methoden kombiniert. Angefangen habe ich mit reiner Pastenfarbe, dann mit verdünnter Puderfarbe weitere Bereiche ausgefüllt und zum Schluss die übrigen Stellen abgedudert und mit verdünnter Puder- und Pastenfarbe nachgearbeitet.

Auf diese Weise erhält man schöne Farbeffekte. Sollte eine einheitliche Färbung gewünscht sein, dann geht das aber natürlich auch.



Ist die Farbe getrocknet, füge die Vase im unteren Drittel hinzu und spritze unterhalb drei Punkte, wobei der mittlere etwas größer ist. Entsprechend werden am oberen Teil des Wappens drei Punkte gespritzt. Wenn der Bauch der Vase angetrocknet ist, spritze noch einen kleinen Streifen als Vasenrand. Anschließend komplett trocknen lassen.

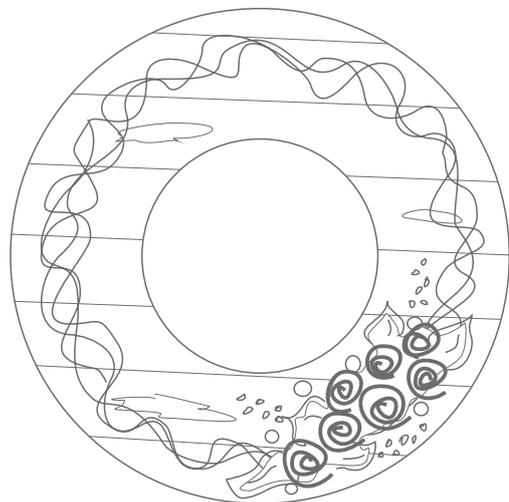
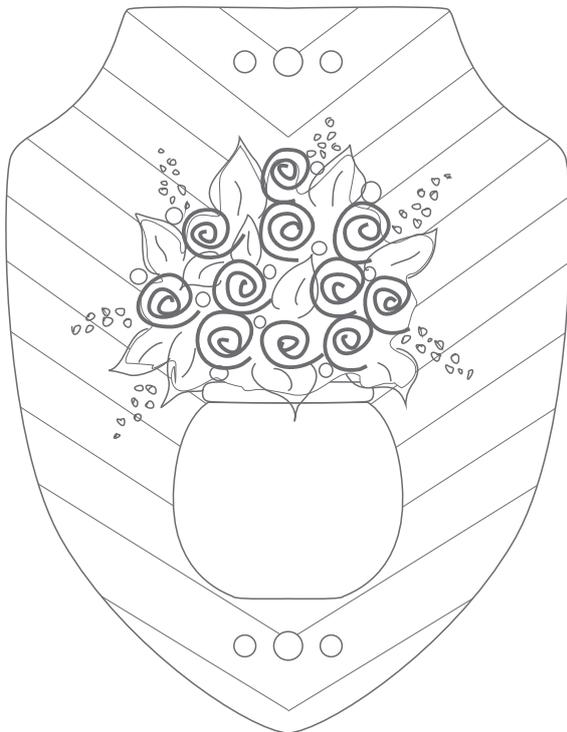
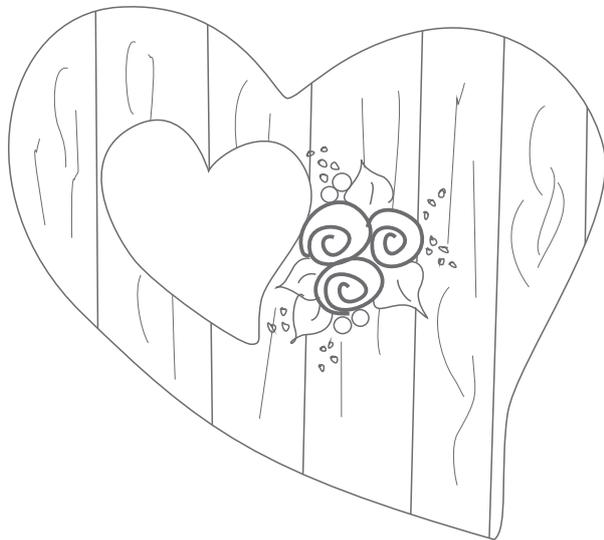


Teils auf der Vase und an verschiedenen Stellen darüber werden nun Blüten gespritzt. Es dürfen auch ruhig größere Lücken bleiben. Zusätzlich spritze einige Blüten extra - entweder auf Folie oder Backpapier. Lass diese komplett trocknen.

Sind die Blüten angetrocknet werden Blätter hinzugefügt und damit auch die Lücken gefüllt. Sind die extra Blüten getrocknet, werden diese auf die Blätter aufgesetzt, um so mehr Volumen beim Strauß zu erhalten.

Danach noch einige Zuckerperlen aufkleben und weiße Punkte auf das Holz aufspritzen.





## 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.*