



Süße Dekorationen
Kekse mit Royal Icing
„Spring Bird“



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 (schwarz, braun, cremefarben, grün, pfirsich/orange)

Folgendes Werkzeug wird benötigt:

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

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.

- Beige, flüssige Konsistenz (mit jeweils ganz wenig cremefarben, schwarz und braun anmischen)
- 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.

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 großes Etikett, ein Spinnennetz, ein Kreis mit Wellenrand und arbeitest mit der Vogelhaus-Vorlage am Ende der Anleitung. Für das Vogelhaus wird dann auch noch ein kleiner Blumenausstecher benötigt. Ein Herz, Kreis o.ä. funktioniert aber auch.

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

WICHTIG:

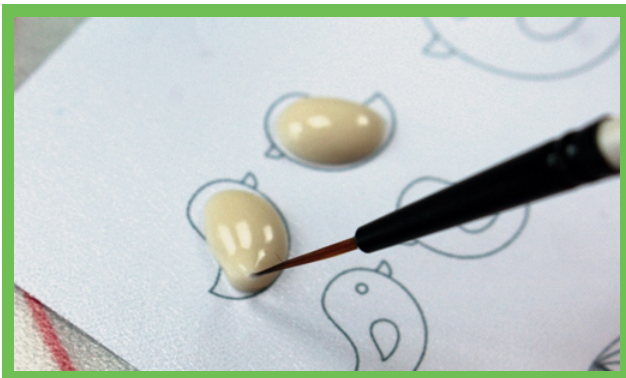
Wenn du bislang noch nicht mit Royal Icing gearbeitet oder nur wenig Erfahrung hast, dann lies dir bitte die Hinweise durch, die du auf Seite 02 findest bzw bei dem angegebenen Link.

Bevor du mit der eigentlichen Keksdekoration anfängst, bietet es sich an, zuerst die Vögel zu spritzen, damit diese bereits trocknen können und später einsatzbereit sind.

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.

Gebe dann einen dicken Klecks vom beigefarbenen Royal Icing in die Mitte der Vogelvorlage und ziehe es mit einem Pinsel oder Zahnstecher in Form. Auf diese Weise hast du eine bessere Kontrolle über die Kontur. Spritzt du den Vogel direkt, kann es passieren, dass er auseinanderläuft.

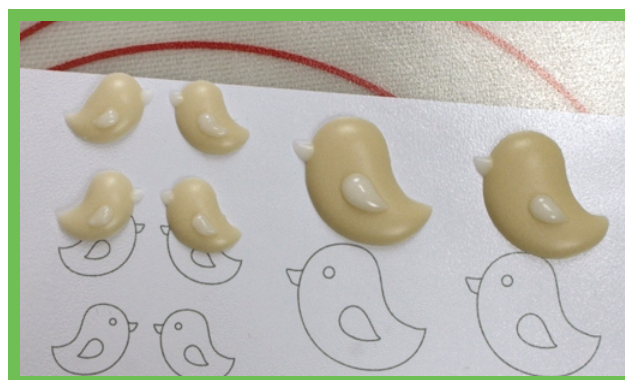
Für den Fall dass später etwas beschädigt wird, bereite ich bei solchen Elementen auch lieber mehr vor. Dann hat man auch eine kleine Auswahl und kann sich das Beste herausuchen.



Lass die Vögel solange trocknen, bis die Oberfläche nicht mehr glänzt. Ist sie matt, ist das ein Zeichen dafür, dass du weiterarbeiten kannst.

Spritze dann mit Weiß die Schnäbel, Flügel und Augen. Flügel und Schnäbel kannst du auch wieder mit Pinsel oder Zahnstecher in Form ziehen.

Bei den Flügeln könntest du auch mit Beige arbeiten.



Obwohl die Arbeitsschritte bei allen Keksen ähnlich sind, werde ich trotzdem jeden Keks einzeln beschreiben. Das macht es leichter später gezielt nach bestimmten Schritten zu suchen oder wenn man nur einen Keks nacharbeiten möchte.

2 Kekse „Blumenranke“

Mit dem beigefarbenen Royal Icing ziehe eine Außenlinie und fülle dann rasch die Innenfläche. Anschließend - solange wie das RI noch flüssig ist - passt du die Außenkante mit einem Pinsel oder Zahnstocher und leicht kreisenden Bewegungen an. Kreisend deswegen, weil du das RI so besser bearbeiten und glätten kannst. Achte darauf, dass du etwas Abstand zum Keksrand lässt, da dort auch noch Dekorationen aufgespritzt werden.

Lass das Royal Icing dann für wenigstens 30 Minuten antrocknen.



Je nachdem wie viele Wellen dein Keksrand hat, ergeben sich eventuell andere Abstände. Bei mir habe ich alle vier Wellen einen großen Punkt aufgespritzt und so einen gleichmäßigen Abstand für alle bekommen. Links und rechts werden dann jeweils drei kleinere Punkte aufgespritzt.

Bist du einmal rundherum, spritzt du direkt auf das beigefarbene Royal Icing zwischen die „Punktlücken“ weitere drei Punkte.



Mit grünem Royal Icing und einer Lochtülle spritzt du dann ein paar Ranken quer über den Keks. Dabei immer von der Mitte ausgehen.

Lass diese etwas antrocknen und füge mit einer Blatttülle Blätter an verschiedenen Stellen an. Achte dabei darauf, dass die Spitzen der Blätter nicht zu sehr abstehen, da dies sonst später beim Keks essen unangenehm sein könnte.

Alles trocknen lassen.



Mit Rosa setzt du dann kleine Punkte direkt auf die Ranken auf und lässt diese einen Moment antrocknen. Würdest du gleich weiterarbeiten, würde das RI zu sehr ineinander verlaufen.

Danach mit einer 1er Lochtülle Kringel um die rosa Punkte spritzen. Dazu unten anfangen, um den Punkt rumgehen und dann oben in der Mitte absetzen.

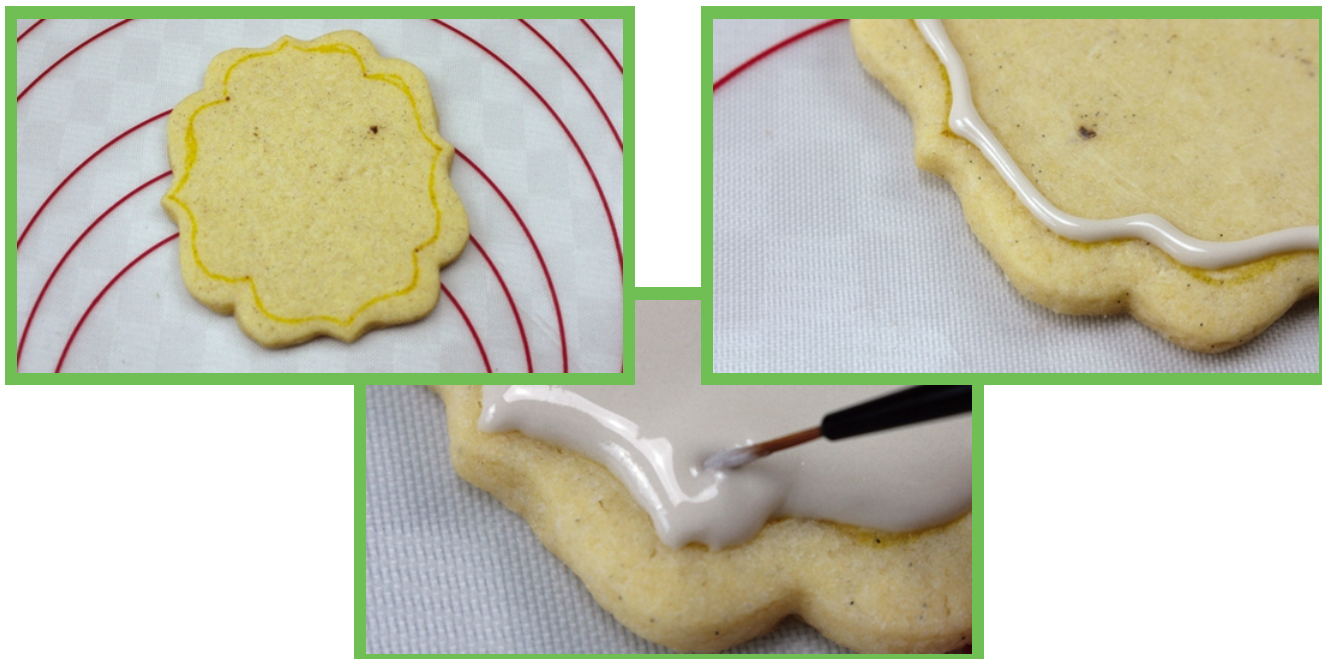
Ist alles getrocknet, ist der Keks fertig.



3 Kekse „Vogelkäfig“

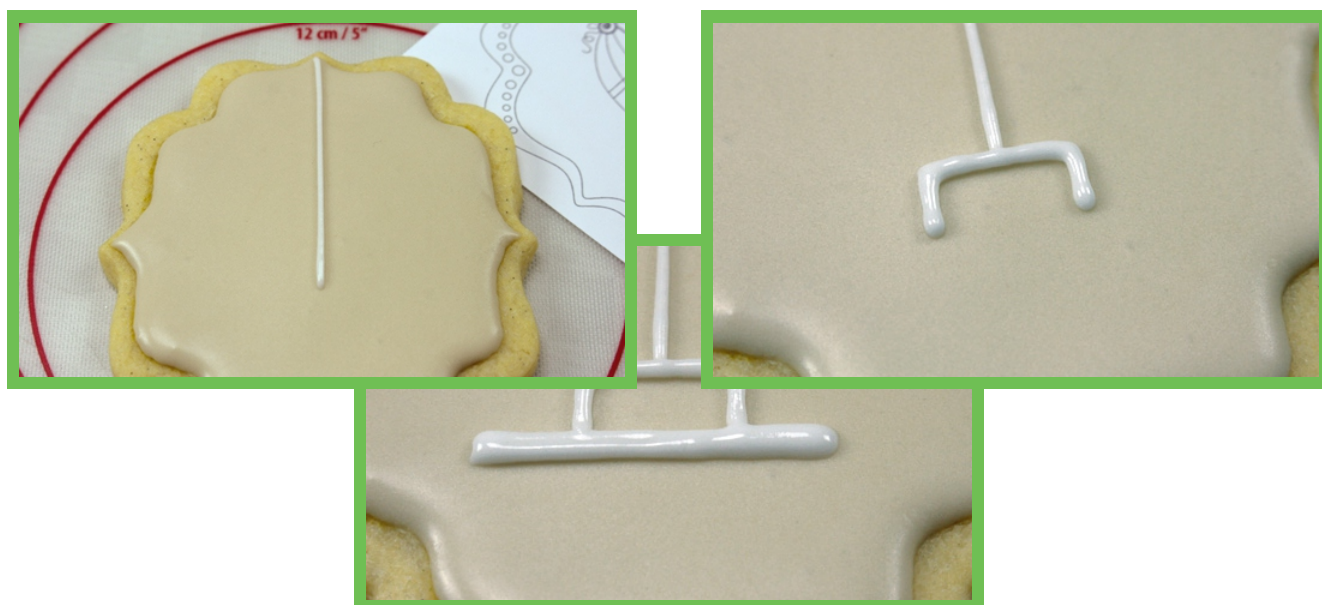
Da bei diesem Keks nicht exakt dem Keksrand gefolgt wird, hilft es sich die Linien mit einem Lebensmittelstift vorzuzeichnen. Die Farbe sollte dem Keks entsprechen und nicht zu sehr auffallen. Danach spritzt du die Linien mit dem beigefarbenem Royal Icing nach. Dabei brauchst du noch nicht allzu genau sein.

Fülle die Innenfläche und bearbeite die Ränder dann mit einem Pinsel oder Zahnstocher nach. Mit kreisenden Bewegungen passt du die Außenlinie an und führst das RI so an die vorgezeichneten Linien heran. Das Royal Icing sollte dann für mindestens 30 Minuten trocknen, bevor du weitermachst.



Für den Vogelkäfig habe ich mir als Hilfe die Vorlage neben den Keks gelegt. Du kannst dir die Konturen aber auch vorzeichnen. Für den Fall sollte das Royal Icing aber komplett durchgetrocknet sein.

Ziehe als Erstes eine weiße Linie von oben bis unterhalb der Mitte vom Keks. Dort setzt du dann eine kleine Querlinie, an dessen Ende du noch zwei vertikale Linien nach unten anfügst. Es folgt eine weitere Querlinie die etwa doppelt so lang ist wie die da drüber.



Als letztes Detail fügen du nun noch die Blüten hinzu.
Dazu oben drei und unten beliebig viele Punkt aufspritzen. Diese etwas antrocknen lassen und dann mit kreisenden Bewegungen die Blüten spritzen. Am Besten geht das, wenn du unten anfängst, um den Punkt herum gehst und dann oben in der Mitte aufhörst.

Alles trocknen lassen und der Keks ist fertig.

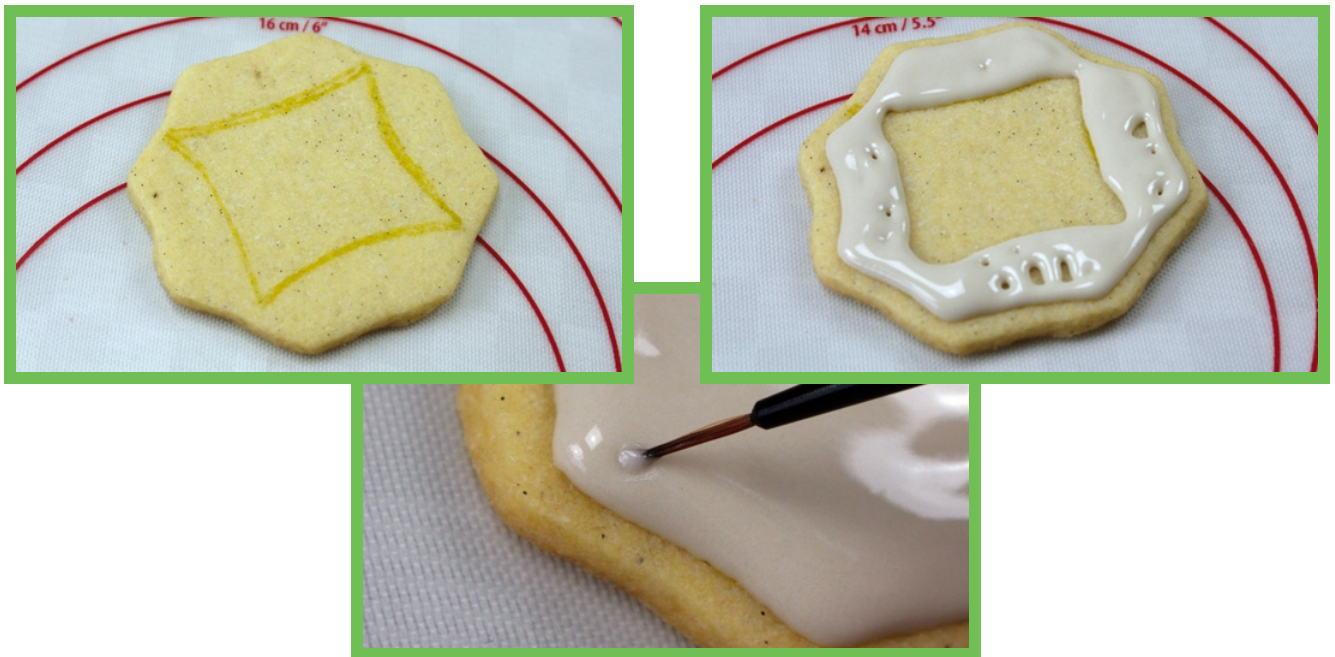


4 Kekse „Vogel“

Bei diesem Keks hast du zwei Möglichkeiten, um die Grundfläche zu gestalten. Entweder du füllst die ganze Fläche mit Beige und arbeitest mit dem Weiß als zweite Ebene oder du zeichnest dir die Konturen vor, spritzt zuerst die Außenkonturen und füllst dann das Innere mit Weiß.

In meinem Beispiel arbeite ich mit der ersten Variante. Dazu brauchst du keine Linien vorzeichnen, sondern spritzt direkt eine Außenlinie und füllst die Innenfläche. Mit einem Pinsel oder Zahnstocher und kreisenden Bewegungen passe das Royal Icing der Keksform an. Für wenigstens 30 Minuten trocknen lassen.

Bei der zweiten Variante fülle zuerst den Innenbereich mit weitem Royal Icing. Lass dies ein wenig antrocknen und fülle dann den Rest - mit etwas Abstand zum Keksrand. Auch hier kannst du mit Pinsel oder Zahnstocher die Konturen noch einmal nacharbeiten und für wenigstens 30 Minuten trocknen lassen.

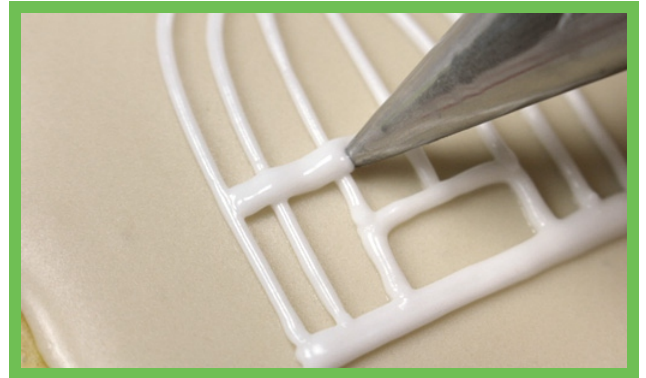


Der folgende Schritt ist nur nötig, wenn du noch kein Weiß auf deinem Keks hast. Wenn dein Keks nur oberflächentrocken ist, musst du nun sehr vorsichtig arbeiten, um die beigefarbene Schicht nicht zu beschädigen. Im Idealfall hast du deinen Keks für einen längeren Zeitraum trocknen lassen.

Spritze mit Weiß eine Außenkontur (siehe Vorlage) und fülle diese dann rasch aus. Die Spitzen/Enden notfalls nacharbeiten, damit sie sich dem Keks anpassen.



Das Grundgerüst für den Käfig ist fertig. Es folgen die einzelnen Streben. Dazu entweder oben oder unten ansetzen und die Linien mit einem leichten Bogen im oberen Bereich spritzen. Die Äußere schließt mit der unteren Querlinie ab. Je symmetrischer die Käfiglinien, umso schöner das Ergebnis. Spritze dann noch etwas dickere Querstreben.



Es folgen die Punkte am unteren Ende des Käfigs und die Randverzierung direkt auf dem Keks. Der Punkt in der Mitte ist dabei jeweils etwas größer als die Anderen. Sind die Punkte angetrocknet, spritzt du noch am Käfigboden kleine Kringel zwischen den Punkten.



Es folgen die grünen Ranken. Oben werden zwei kleinere direkt am Vogelkäfig angefügt und unten eine größere Ranke mit Abstand zum Käfig. Antrocknen lassen und dann mit einer Blatttülle nur an der unteren Ranke Blätter hinzufügen. Wieder trocknen lassen.



An den Seiten die später links und rechts sein sollen, spritzt du mittig neben das Weiß einen größeren Punkt und seitlich davon jeweils drei Kleinere.

Weitere kleinere Punkte werden entlang der anderen Kante des weißen Bereichs direkt an diesen dran gespritzt.

Anschließend werden unten und oben direkt auf den Keksen und am beigefarbenen Royal Icing weitere Punkte aufgespritzt.



Löse nun einen größeren Vogel von der Prospekthülle und klebe ihn mit etwas Royal Icing mittig auf der weißen Fläche fest.

Achte darauf, dass das weiße Royal Icing nicht mehr zu weich ist, ansonsten wird dein Vogel versinken. Bist du dir unsicher, dann warte lieber noch ein wenig und klebe den Vogel erst ganz zum Schluss auf.



Oben und unten werden dann mit grünem Royal Icing die Ranken gespritzt. Sind diese etwas angetrocknet, fügen du mit einer Blatttülle noch Blätter hinzu. Sollten die Spitzen zu sehr nach oben stehen, so drücke sie vorsichtig mit einem Pinsel herunter.



Es folgen die Blüten. Dazu auf die getrockneten Ranken mehrere rosa Punkte aufspritzen und antrocknen lassen. Dann mit einer 1er Lochtülle unten am Punkt ansetzen, in kreisenden Bewegungen darum gehen und oben in der Mitte absetzen.

Alles trocknen lassen und der Keks ist fertig.



5 Kekse „Vogelhaus“

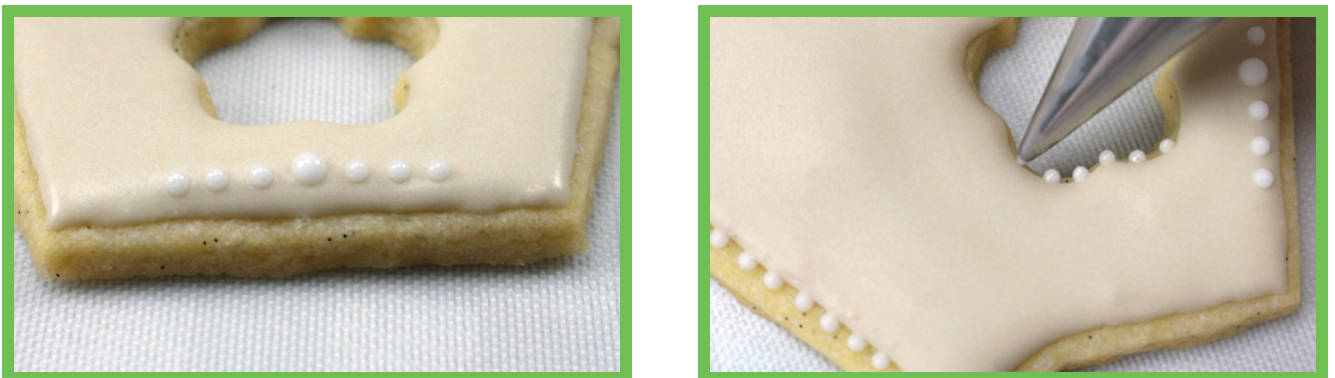
Fülle deinen Keks mit dem beigefarbenem Royal Icing. Folge dazu einfach den Konturen des Kekses, aber lass ruhig etwas Abstand. Anschließend passt du das noch weiche Royal Icing mit einem Pinsel und kreisenden Bewegungen an.

Dann für mindestens 30 Minuten trocknen lassen.



Ist das Royal Icing oberflächentrocken, spritzt du am unteren Ende des Häuschen mittig einen großen Punkt auf. Links und rechts davon jeweils drei Kleinere.

Und auch entlang der Dachkante, sowie im Inneren der Blüte (oder der Form die du gewählt hast), werden überall kleinere Punkte auf den Keks, direkt an die Kante zum beigefarbenem Royal Icing, gesetzt.



Mit Grün und einer Lochtülle fängst du die Ranken hinzu. Ich habe zwei längere Ranken an den Seiten und dann eine kleinere nach oben und in die Mitte hinein gespritzt.
Lass diese etwas antrocknen und füge dann mit der Blatztülle Blätter hinzu. Wieder trocknen lassen.

Wenn du magst, kannst du auch noch unterhalb des Vogelhaus-„Einstiegslochs“ eine Ranke setzen.

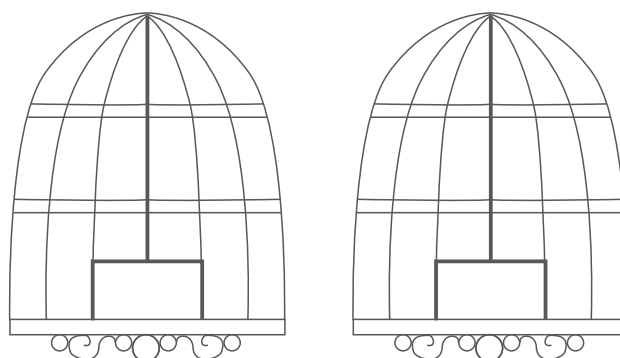
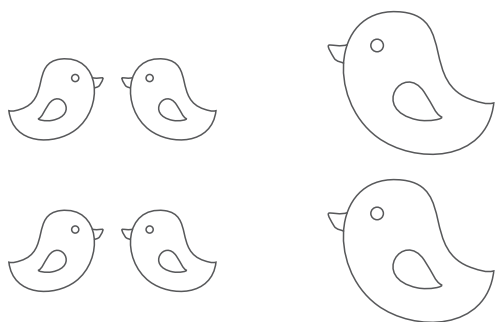
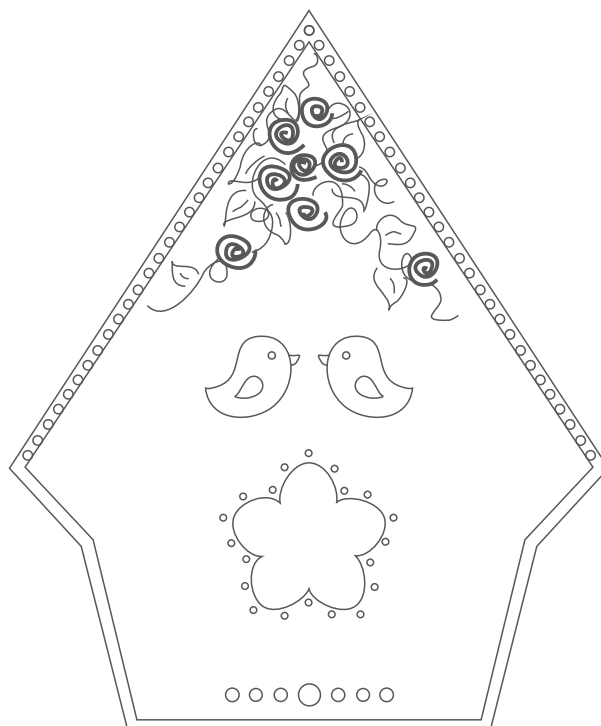
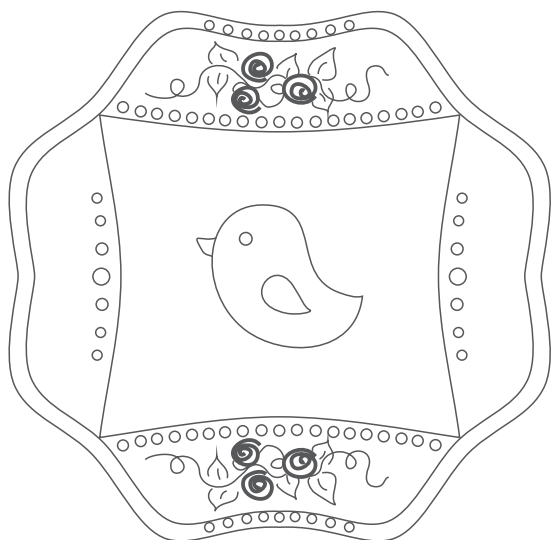
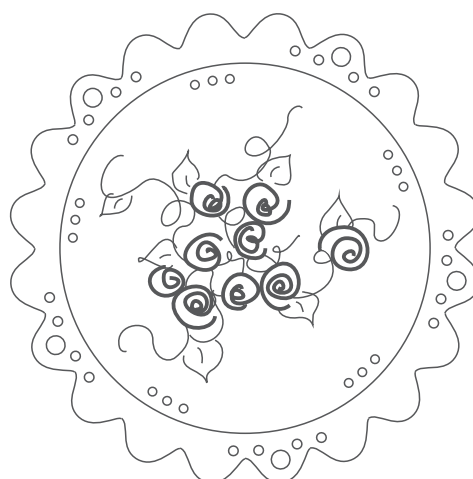
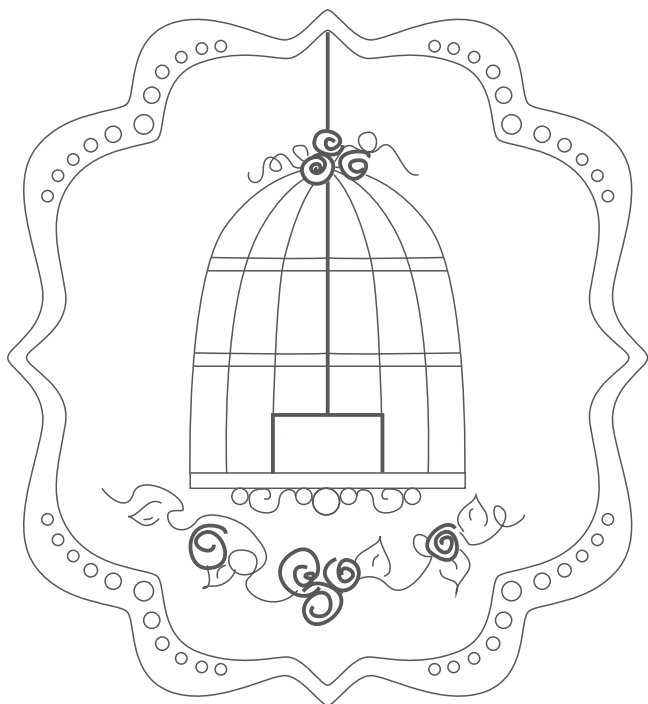


Auf die Ranken kleine Punkte aus Rosa aufspritzen und antrocknen lassen. Dann mit einer 1er Tülle Kringel um diese Punkte spritzen. Dazu unten ansetzen, in kreisenden Bewegungen um den Punkt gehen und oben in der Mitte aufhören.



Als Letztes löst du ein Vogelpaar von der Prospekthülle und klebst es mit einem Klecks Royal Icing auf das Vogelhaus auf.
Ist alles getrocknet, 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.