



Süße Dekorationen
Kekse mit Royal Icing
„Weihnachten II“



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 ausschließBlich 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
- Lebensmittelstift (schwarz) / Bleistift (ungiftig)
- Puderfarbe (blau-metallic, Perlfarben)
- optional Zuckerperlen

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.

- Weiß, flüssige Konsistenz
- Weiß, normale Konsistenz

ODER nur Weiß, zähflüssige 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 Labelausstecher, eine Sonnenblume + Stern und Herz, einen Luftballon und ein Herz. Alle sind ca. 9cm breit/hoch. Label und Herz brauchen nicht angepasst werden.

Beim Luftballon habe ich mit einem Trinkhalm ein Loch hinzugefügt und die Kanten begradigt - wer hat, kann natürlich auch einen Baumkugelausstecher nutzen.

Bei der Sonnenblume habe ich in der Mitte den Stern ausgestochen und vier Blütenblätter mit dem Herz gekürzt. Wenn du nicht die gleichen oder ähnliche Ausstecher zur Hand hast, kannst du das Design auch relativ problemlos an Andere 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 Keks „Herz mit Hirsch“

Als Erstes ziehst du eine Außenlinie. Folge dazu einfach den Konturen deines Keks. Lass dabei aber etwas Abstand zum Rand, um dort später die Verzierung anbringen zu können. Gleich im Anschluss, ohne lange zu warten, füllst du deinen Keks und verteilst die vorhandene Masse vorsichtig.

Danach sollte dein Keks ausreichend Zeit zum Trocknen bekommen. Wenigstens aber 2-3 Stunden, bevor du vorsichtig weiter machen kannst. Am Besten wäre über Nacht.



Anschließend wird die gesamte weiße Fläche mit der blauen Puderfarbe bemalt. Wie man diese Farbe anrührt und einige weitere Infos findest du am Ende der Anleitung, nach den Vorlagen.

Du wirst nie ein 100% deckendes Ergebnis erhalten, da auch ein mehrmaliges Bemalen nicht hilft. Meist wird dabei eher noch die Farbe wieder gelöst und weggewischt. Zügig zu arbeiten, mit möglichst wenig Pinselstrichen, ist am effektivsten.

Gib der Farbe ausreichend Zeit zu trocknen - das ist abhängig davon wie viel Alkohol du verwendet und wie dick du gearbeitet hast.

Machst du zu schnell weiter, wird das neue Royal Icing ein Teil der Farbe aufsaugen und an den Rändern unsauber werden.



Ist die Farbe getrocknet, nimmst du dir entweder die Vorlage zur Hilfe und überträgst die Umrisse auf deinen Keks oder du zeichnest den Hirsch frei Hand vor. Eine dritte Möglichkeit wäre, es ganz ohne Hilfslinien zu machen, aber das bedarf einiger Übung.

Da Bleistift heutzutage auch kein Blei mehr enthält, ist es völlig ungefährlich so zu verfahren. Alternativ nimmt man einen Lebensmittelstift oder kratzt mit einer Nadel die Umrisse vorsichtig in das Royal Icing.

Anschließend werden dann nach und nach die einzelnen Segmente ausgefüllt. Dabei sollten immer Bereiche gewählt werden, die sich nicht berühren. Also entweder den Kopf als Erstes und dann den Rest oder anders herum.



Diese ersten Elemente sollten nun etwas Zeit kriegen, damit sich eine Kruste bilden kann. Statt die Arbeit zu unterbrechen, kann schon beim äußeren Rand weiter gearbeitet werden. Dafür im oberen Drittel Punkte spritzen.

Danach kann es dann der Rest vom Hirsch gespritzt werden. Und wenn du magst auch bereits die ersten dicken Schneeflocken. Dies bietet sich an, da wir anschließend mit einer kleineren Tülle weiter machen - so ersparst du dir das mehrmalige Wechseln der Tüllen.

Wenn du ohne Adapter arbeitest und zwei Spritzbeutel vorbereitet hast, dann ist es natürlich egal. Auch für den Fall, dass du nur mit einer Tüllengröße arbeiten möchtest.



Mit der kleinen Tülle werden nun die Dekoelemente am unteren Ende angebracht. Auch hier könntest du dir die Linien vorzeichnen oder Freihand arbeiten.

Weiter geht es dann mit den Details an der Kerze und weiteren Schneeflocken. Bei der Kerze wird ein Docht, sowie die Flamme angedeutet und heruntergelaufenes Kerzenwachs hinzugefügt.



Während das trocknet, kann der Rest der Randverzierung gespritzt werden. Dazu wird eine gerade Anzahl von Punkten benötigt. Entweder spritzt du erst alle direkt am blau bemalten Royal Icing an - dabei aber immer schön mitzählen - oder du arbeitest dich etappenweise voran. Zwischen zwei Punkten wird dann mittig ein Weiterer angesetzt.



Bist du mit den Punkten fertig, kannst du vorsichtig einzelne Elemente wie die Kerze oder die Schörkel nach Belieben bemalen. Auf meinem Originalkeks habe ich dem Geweih auch noch Weihnachtskugeln hinzugefügt. Da dieses Herz beim Backen aber geschrumpft ist, habe ich hier darauf verzichtet, sonst wäre es zu voll geworden. Lass alles trocknen und dann ist der Keks fertig.



3 Kekse „Label mit Tanne“

Als Erstes ziehst du eine Außenlinie. Folge dazu einfach den Konturen deines Keks. Pass dabei auf, dass du nicht zu dicht an die Kante kommst. Anschließend füllst du deinen Keks nur grob aus. Wenn du mit flüssiger und normaler Konsistenz arbeitest, dann nimm die normale Konsistenz zum Füllen. Flüssige Konsistenz eignet sich für den Baumrindeneffekt nicht.

Anschließend verteilst du mit einem Palettenmesser o. ä. dein Royal Icing über den Keks. Das darf ruhig ungleichmäßig und mit Lücken sein. Je nach Ausgangskonsistenz schwimmt die so entstandene Textur eventuell ein wenig. In dem Fall einfach ein wenig länger „rumschmieren“, bis das RI genug angetrocknet ist, dass die Struktur bleibt. Sollten zu hohe Spitzen entstehen, diese etwas herunterdrücken, da wir sonst später beim Ankleben der anderen RI-Elemente Probleme bekommen.



Während dein Royal Icing noch feucht ist, nimm dein Palettenmesser (Rückseite von einem Messer geht auch) und ziehe drei oder mehr Linien durch das RI. Wenn du noch mehr Struktur einbringen möchtest, kannst du zusätzlich mit einem Zahnstocher noch Linien ziehen.



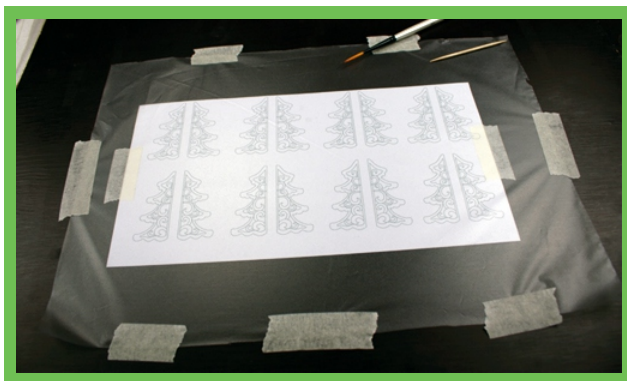
Bist du mit der Holzoptik zufrieden, dann lass das Royal Icing ausreichend trocknen. Während das geschieht, kannst du dich um die Dekoelemente für diesen Keks kümmern.

Drucke die entsprechende Vorlage aus. Bei mir sieht sie noch etwas anders aus, da die Kekse ursprünglich ja nicht für eine Anleitung gedacht waren ;)

Um ordentlich arbeiten zu können, solltest du eine absolut ebene Arbeitsfläche haben. Ich nehme dazu immer ein Brett, das ich extra für diese Zwecke habe. So kann ich meine Arbeit nämlich auch problemlos bei Seite legen, falls erforderlich.

Entweder legst du die Vorlage in eine Prospekthülle, das braucht dann nicht fixiert werden, oder du machst es so wie auf dem Foto. Prospekthülle zerschneiden, Vorlage auf der Arbeitsfläche mit Malerkrepp fixieren und anschließend die Folie der Hülle ebenfalls fixieren. So kann absolut nichts verrutschen und du kannst mögliche Dellen vermeiden.

Fange dann mit den Außenkonturen der Bäume an. Willst du einen dreidimensionalen Baum, brauchst du vier Baumteile (2x links, 2x rechts) pro Keks. Bei einer flachen Variante reicht je Seite ein Baumteil.



Sind die Außenkonturen angetrocknet, kannst du die Innenverzierungen spritzen. Da diese recht filigran sind, eignet sich eine 1er Tülle besser dafür. Alternativ spritzt du einfach andere Muster. Die Baumteile ungefüllt zu lassen eignet sich nicht, da diese sehr zerbrechlich sind. Durch die inneren Muster bekommt das Ganze etwas mehr Stabilität.

Bist du damit fertig, geht es mit den kleinen Ilex-Elementen weiter.

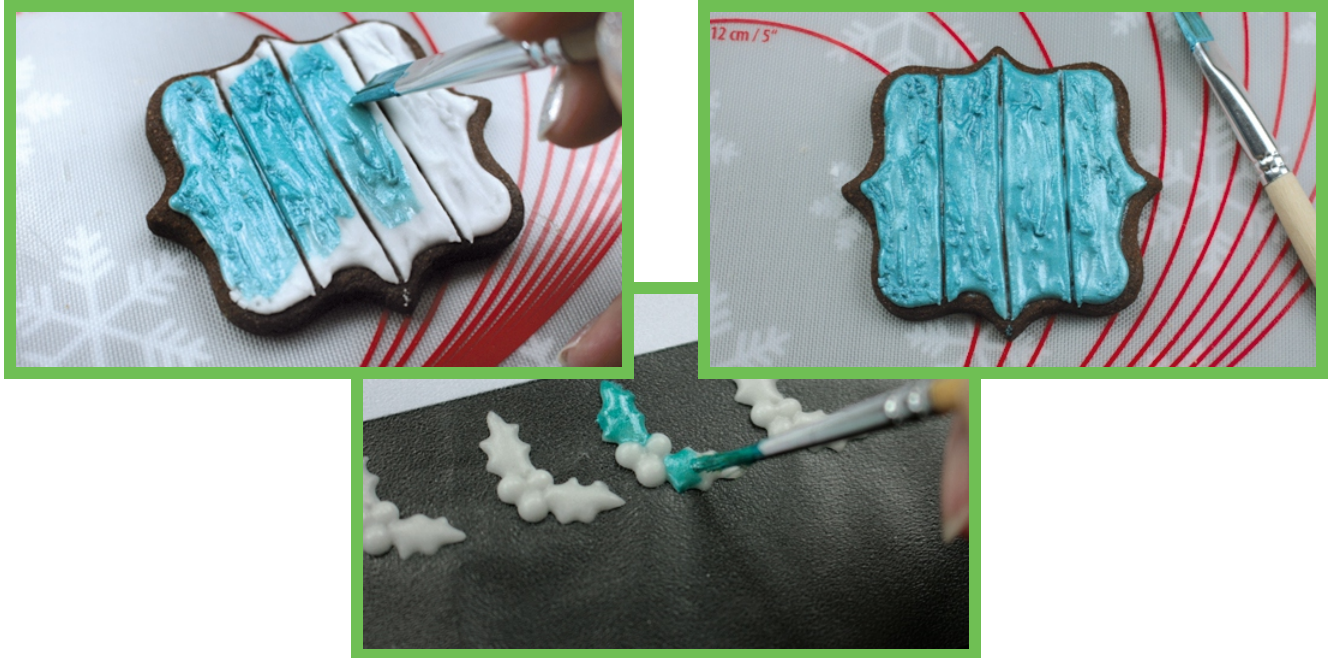
Zuerst werden je drei Punkte nebeneinander gesetzt. Ist dein RI zu flüssig werden diese ineinander verlaufen. Also evtl. nach jedem Punkt eine Weile warten. Sind die „Beeren“ angetrocknet, fügst du noch die Blätter hinzu.

Am einfachsten lassen sich diese herausarbeiten, indem du einen Strich spritzt und dann die Spitzen mit einem Zahnstocher ausarbeitest.

Alle Elemente gut trocknen lassen, ansonsten werden sie beim Ablösen beschädigt.



Die Zeit während die Dekoelemente trocknen, nutzt du dann um das Royal Icing auf dem Keks und die Ilex-Blätter zu bemalen. Mische deine Farbe an, wie auf der letzten Seite der Anleitung erklärt, und färbe dann das RI komplett ein. Wieder gut trocknen lassen.



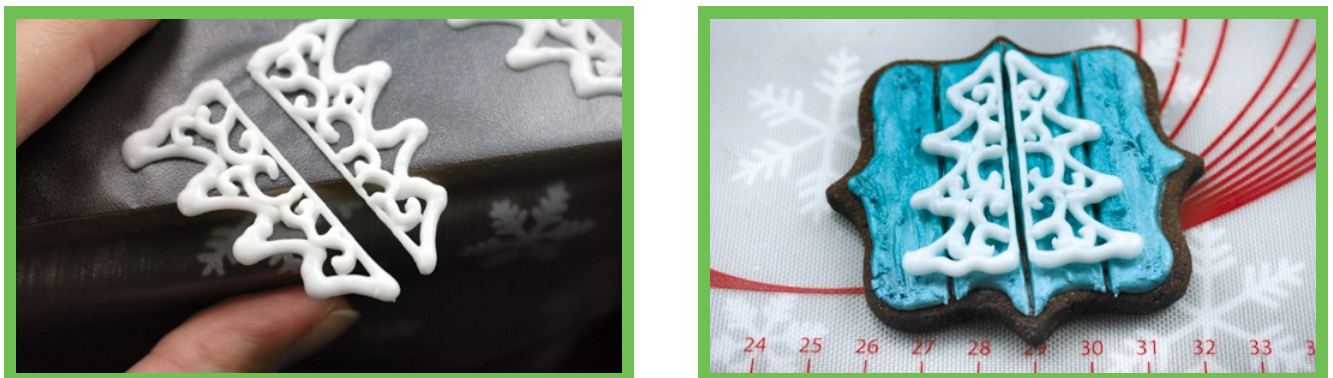
Sind die Dekoelemente trocken, müssen sie von der Folie gelöst werden. Bei größeren Teilen sind Tischkanten - oder in meinem Fall die Brettkante - hervorragend geeignet, um diese relativ problemlos und unbeschadet abzunehmen.

Dazu das jeweilige Element langsam über die Kante schiebe. Ist es 100% trocken, löst es sich ohne zutun. Sollten viele Rückstände sein, ist es unter Umständen noch nicht durchgetrocknet.

Hast du es bis zur Hälfte bereits über den Rand geschoben, lege nun deine Finger drunter und hebe es vorsichtig ab. Bis zur Verwendung lagere ich kleinere Royal Icing Elemente immer auf Küchenpapier. Dadurch hat es eine weiche Unterlage und lässt sich auch leichter wieder aufnehmen.

Bei den kleineren Ilexbeeren nimmst du dir ein Messer zur Hilfe. Diese brauchst du aber nicht über die Kante zu schieben. Hebe die Folie einfach etwas an und schiebe dann das Messer vorsichtig unter die Beeren und lege sie dann ebenfalls auf Küchenpapier ab.

Nimm dann vorsichtig ein Baumteil hoch und setze einige Royal Icing Punkte auf die Rückseite. Klebe es dann mit sanften Druck auf dem Keks fest. Mit der zweiten Seite verfährt du genauso. Lass in der Mitte aber etwas Abstand.



In die Mitte füllst du nun etwas Royal Icing und streichst es mit einem Pinsel glatt. Die Mitte wird gefüllt, um mehr Haftung für den Baum zu erreichen. Die Punkte auf der Rückseite allein wären vermutlich nicht ausreichend.

Danach klebst du, auch mit jeweils einem Klecks RI auf der Rückseite, die Ilexbeeren oben an und setzt weitere Dekopunkte links, rechts und unten auf.



Anschließend gibst du wieder einen Streifen Royal Icing zwischen die Bäume. Dieser darf ruhig etwas dicker sein. Nimm ein weiteres Baumteil, drücke es sanft in die weiche Masse und lege ein geknicktes Stück Küchenpapier als Stütze darunter. Achte darauf, dass das Papier das feuchte RI nicht berührt, sonst trocknet es mit an. Mit der zweiten Seite verfährt du genauso.

Auf den Mittelstreifen setzt du dann noch Punkte.

Jetzt braucht das Royal Icing nur noch trocknen. Danach kannst du das Küchenpapier vorsichtig entfernen und dein Keks ist fertig.

Da sich der dreidimensional Baum nicht so gut für den Transport eignet, kannst du auch eine einfachere Variante des Kekses machen, indem du die letzten beiden Baumteile einfach weglässt und dann schon gleich den Mittelteil mit Punkten dekorierst.

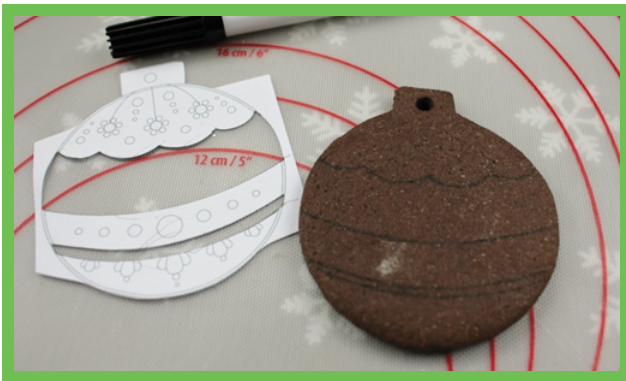


4 Keks „Weihnachtsbaumkugel“

Im ersten Schritt ziehst du dir Hilfslinien auf deinen Kekse. Am Besten geht das mit einer Schablone und einem Lebensmittelstift. Die Farbe des Stiftes ist abhängig von der Farbe des Keks. Bei Schokokeksen nehme ich immer schwarz, bei Hellen arbeite ich mit gelb.

Du kannst natürlich auch Freihand vorzeichnen oder verzichtest ganz darauf. Mir gibt es aber immer etwas mehr Sicherheit, um möglichst gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

Sind die Linien vorgezeichnet füllst du die ersten Flächen. In welcher Reihenfolge du arbeitest ist egal, die neu gefüllten Bereiche sollten sich aber nicht berühren. Und bevor du Zwischenräume ausfüllst, sollte das Royal Icing soweit angetrocknet sein, dass es nicht mehr ineinander verläuft. Dazu jeweils immer ca. 10 Minuten warten, bevor du weiter arbeitest.



Danach sollte das Royal Icing komplett durchtrocknen, wenigstens aber 2-3 Stunden, bevor es weitergeht.

Im Folgenden wird das Royal Icing bemalt. Wenn du Bedenken hast, dass die Kanten eventuell zu unsauber werden könnten, bietet es sich auch an, dass du etappenweise arbeitest.

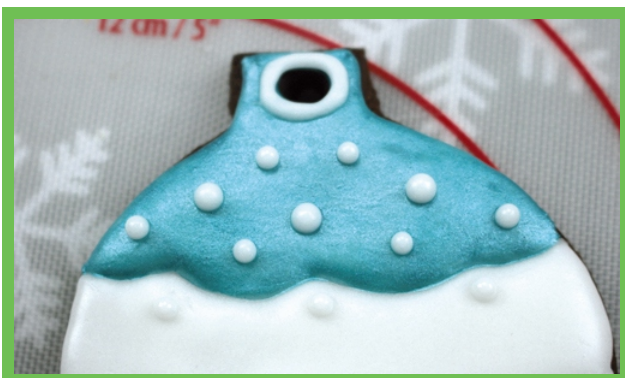
Dazu zuerst die Bereiche füllen, die später bemalt werden. Das Royal Icing trocknen lassen, bemalen, die Farbe trocknen lassen und dann die restlichen weißen Bereiche füllen.

Ist das Royal Icing fest genug, um weiter arbeiten zu können, kommt die Puderfarbe zum Einsatz. Wie man diese Farbe anrührt und einige weitere Infos findest du am Ende der Anleitung, nach den Vorlagen.

Bemalt werden der Obere und die zwei unteren Abschnitte der Kugel. Lass die Farbe anschließend gut trocknen.



Das „Grundgerüst“ der Weihnachtskugel ist fertig. Nun geht es an die Details, die nach und nach hinzugefügt werden. Was du in welcher Reihenfolge machst, spielt keine Rolle. Ich habe zuerst die größeren Details mit der 2er Lochtüle hinzugefügt und habe dann zur 1er Tülle gewechselt, um die feineren Details zu spritzen.



Sollten Spitzen an den Kugeln entstehen, diese mit einem feuchten Pinsel vorsichtig zurück drücken. Für diejenigen, die die Kekse essen, könnte es sonst unangenehm werden.

Um das Arbeiten an den Details einfacher zu machen, habe ich die Vorlage immer daneben liegen. Da es sich hier fast ausschließlich im Punkte handelt, kann man auch ohne Hilfslinien und nur mit Augenmaß arbeiten. Es hilft aber, wenn du von der Mitte aus anfängst, um möglichst gleiche Abstände zu bekommen.



Sind die Details übergetrocknet, geht es wieder mit der Farbe weiter. Hier ist etwas Fingerspitzengefühl gefragt. Deine Farbe sollte auf alle Fälle nicht zu dünn sein, sonst läuft sie herunter. Gerade beim weißen Untergrund wird das dann unschöne Flecken geben, die sich nicht mehr beheben lassen.

Einige der weißen Bereiche kannst du dann noch mit dem perlfarbenen Puder verzieren. Dadurch erhält die Kugel etwas mehr weihnachtlichen Glanz und funkelt schön im Licht. Alles wieder gut trocknen lassen.

Möchtest du diesen Keks nicht verschenken, so kannst du ihn auch als Baumschmuck verwenden. Dazu einfach ein Band durch das Loch stecken, verknoten und schon ist die essbare Weihnachtskugel einsatzbereit.



5 Keks „Schneeflocke“

Spritze eine Außenlinie um den inneren Stern und den gesamten Keks. Fülle die Fläche dann rasch aus. Entweder arbeitest du dich dabei von außen nach innen oder du arbeitest etappenweise. Letzteres hat den Vorteil, dass nur kleine Bereiche evtl. antrocknen (abhängig von deiner Konsistenz).

Lass den Keks trocknen. Er muss aber noch nicht 100% durchgetrocknet sein, bevor es weitergeht.



Mische die blaue Puderfarbe an (weitere Infos dazu siehe letzter Seite der Anleitung) und bemale das Royal Icing komplett. Wenn dein RI noch nicht ganz durchgetrocknet ist, vermeide zu viel Druck. Und arbeite möglichst rasch, um zu viele sichtbare Striche zu vermeiden. Farbe dann trocknen lassen.



Für diesen Keks hatte ich mir ebenfalls Schablonen gefertigt, um die Elemente so identisch wie möglich zu gestalten. Da aber dieser Keks sowohl geschrumpft, als auch (unabsichtlich) in seiner Form verzogen wurde, machen solche Schablonen keinen Sinn mehr.

In dem Fall ist es besser das Design optisch so gut wie möglich anzupassen. Für den normalen Keksgenuss spielt das auch keine größere Rolle - im Allgemeinen freuen sich die Leute trotzdem.

Wer solche Kekse aber für Wettbewerbe macht, der sollte aber immer darauf achten, dass man möglichst gleiche und exakte Größen/Formen hat.

Bei dem nächsten Schritt musst du bei deinem Keks - sofern er eine ähnliche Grundform hat - darauf achten, dass die komplett gefüllten Bereiche dort gespritzt werden, wo die Sternspitze in das Blütenblatt hineinragt. Und dort wo wir im äußeren Bereich die Lücke haben, geht die Sternspitze nach innen.

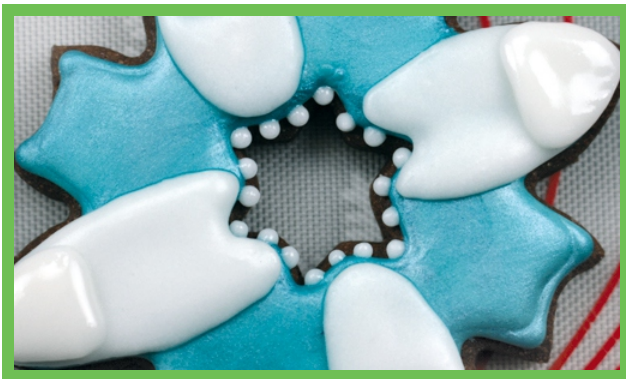
Hat dein Keks seine originale Form behalten, kannst du mit einer Schablone arbeiten. Ansonsten füge das weiße Royal Icing nach Augenmaß hinzu.



Lass das ein wenig antrocknen und setze dann auf die gefüllten Flächen ein weiteres kleines Podest.



Weiter geht es dann mit den Punkten am Stern und auf den blauen Flächen. Bei Letzterem achte darauf bei welcher Fläche du dich befindest. Im Foto siehst du wie es rechts der nicht komplett weißen Flächen ist. Links davon wird aber gespiegelt gearbeitet. Auf der Seite gegenüber ist es entsprechend komplett gespiegelt. Die Vorlage hilft bei der Orientierung.



Nach und nach folgen dann die weiteren Details. Schnörkel auf den blauen Flächen, weitere Punkte auf den weißen Flächen unterhalb des Podestes und - wenn dieses bereits getrocknet ist - kann dort die Schneeflocke aufgespritzt werden. Dazu sollte möglichst eine 1er Tülle genommen werden.



Für die Schneeflocke erst ein großes Kreuz aufspritzen und um 45° gedreht dann ein kleineres in die Mitte setzen. Anschließend noch die Enden mit kleineren Linien verzieren und trocknen lassen. Bei diesen filigranen Details geht das allerdings ruckzuck.



Beim abstraktem Tannenbaum fängst du mit einem Punkt an, setzt eine Linie daran und gehst dann für die Äste jeweils von Außen nach Innen. Je nach Platz werden es entweder drei oder vier Astpaare.



In die Lücken bei den weißen Flächen kommt nun jeweils ebenfalls eine Schneeflocke. Dazu wieder nach dem Kreuz-Prinzip arbeiten und zum Schluss einen Punkt auf die Mitte setzen.



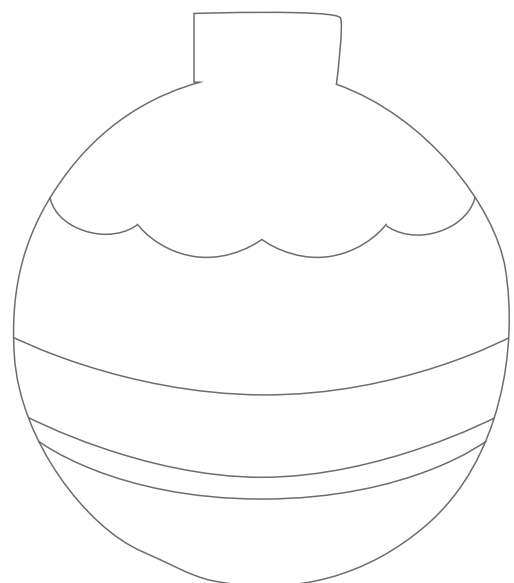
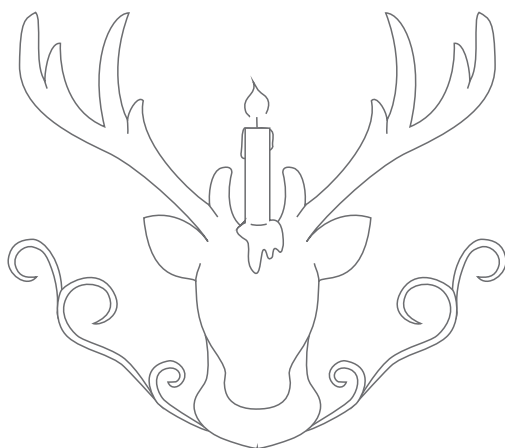
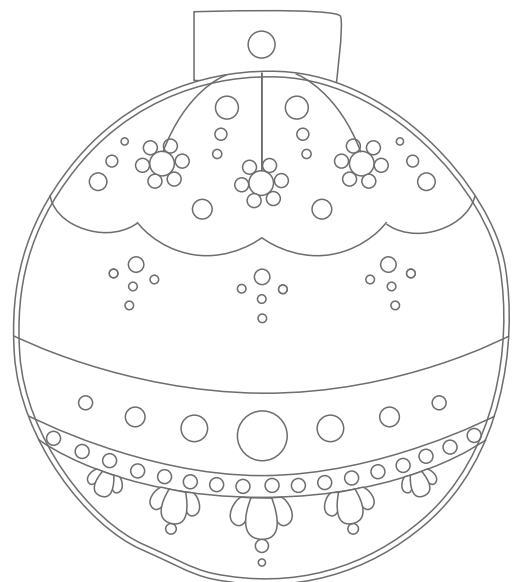
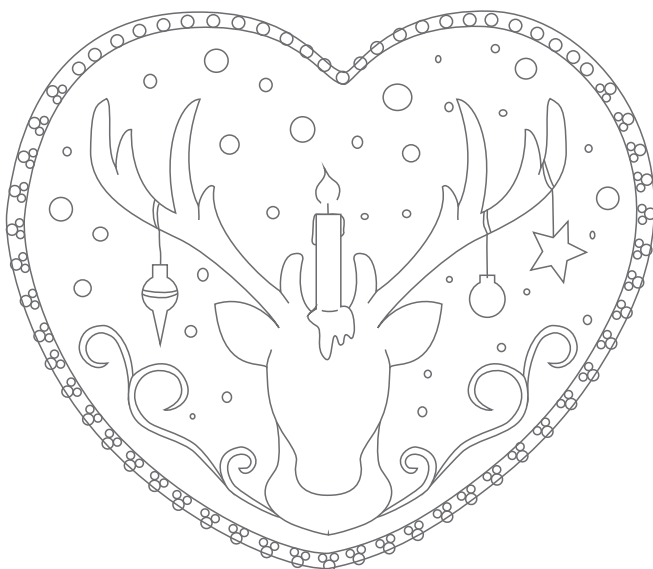
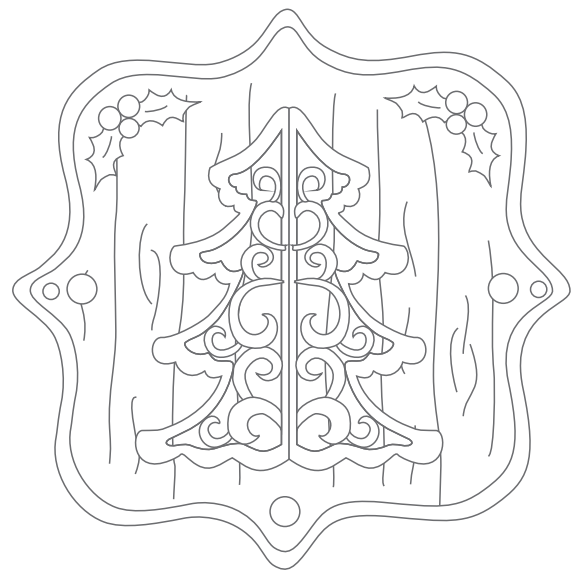
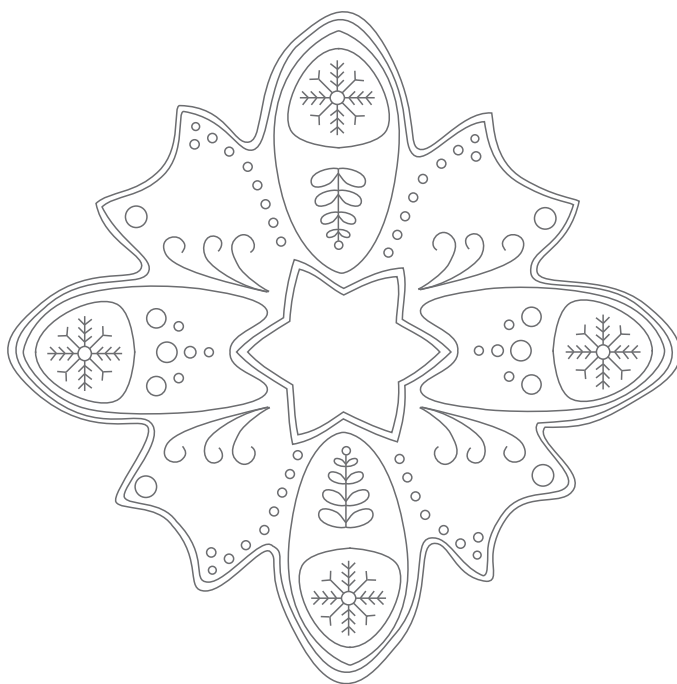
Das Royal Icing der Details trocknen lassen und dann nach Belieben mit blauer oder perlfarbener Puderfarbe bemalen. Hast du die erhöhte Schneeflocke bemalt, gib dort auch noch einen Punkt auf die Mitte. Anschließend alles gut trocknen lassen.

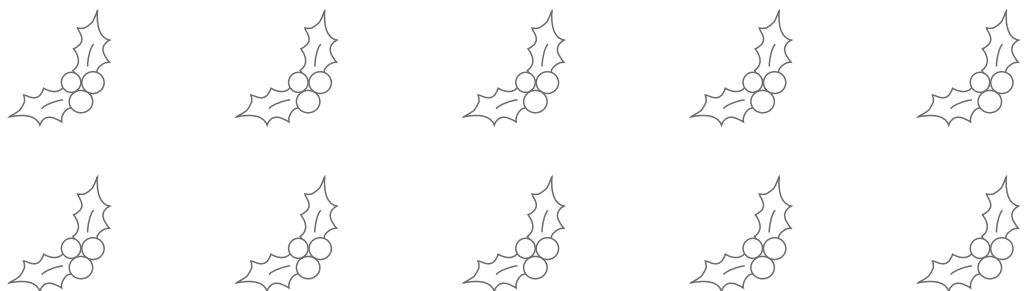
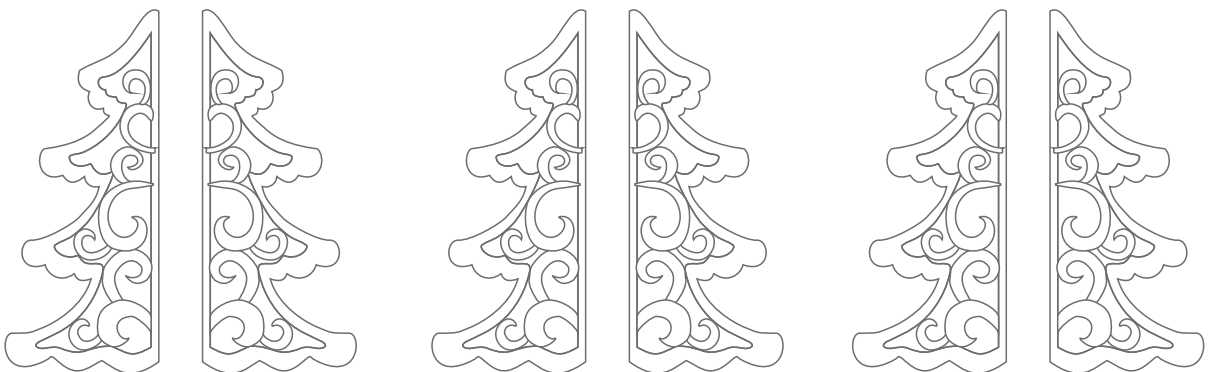
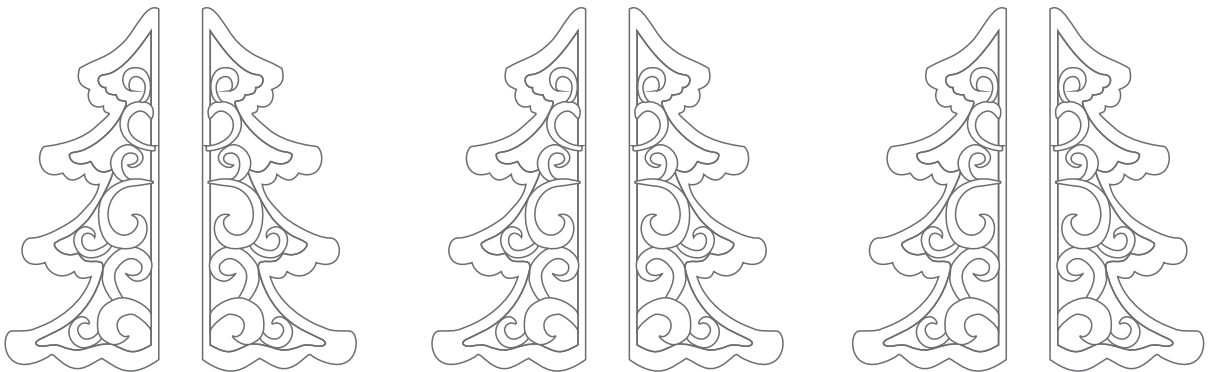
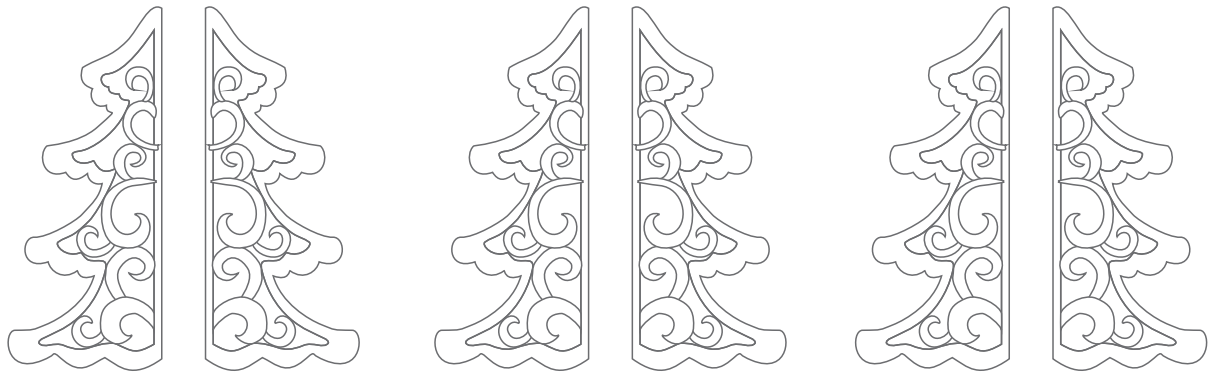


Wenn dir die ganzen Details zu viel sind, dann kannst du natürlich auch wesentlich einfacher arbeiten. Als Alternative können z. B. auch Zuckerperlen zum Einsatz kommen. Farblich abgestimmt, bringen die dann noch zusätzlich etwas Glanz auf die Schneeflocke.

Auch dieser Keks kann mit einem Band versehen und dann an den Weihnachtsbaum gehangen werden.







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.