



Süße Dekorationen
Kekse mit Royal Icing
„Weihnachten I“



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
- Lebensmittelfarben(rot, blau, grün - keine flüssigen!)
- Zuckerperlen
- Lebensmittelstift (orange, schwarz)
- Puderfarbe (blau)

Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Lochtüllen (verschiedene Größen)
- 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
- Rot, zähflüssige Konsistenz
- Grün, zähflüssige Konsistenz
- Blau, 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 die Details und Außenlinien sollten sie etwas kleiner, für die flüssige Konsistenz dürfen sie etwas größer sein.



Ich habe für die Anleitung extra große Kekse genommen, aber natürlich funktioniert das auch mit Kleineren. Die Schneeflocke hat einen Durchmesser von ca. 9cm und der Rahmenausstecher hat eine Breite von ca. 7cm.

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 Kekse „Schneeflocke – weiß“

Als Erstes ziehst du eine Außenlinie. Folge dazu einfach den Konturen deines Kekses. Pass dabei auf, dass du nicht zu dicht an die Kante kommst, denn es kann leicht passieren, dass deine Kontur wegrutscht, wenn die Konsistenz etwas flüssiger ist.

Gleich im Anschluss, ohne lange zu warten, füllst du deinen Keks mit dem flüssigen Royal Icing. Sollten Lücken entstehen, kannst du diese entweder mit Royal Icing auffüllen oder du nimmst einen Zahnstocher und verteilst die vorhandene Masse vorsichtig.

Wenn du etwas sicherer im Umgang mit Royal Icing bist, dann wartest du jetzt so ca. 10-15 Minuten, bevor du weiterdekorierst. Wenn du eher unsicher bist, dann lass das Royal Icing für wenigstens 5 Stunden trocknen. Wenn du ganz auf Nummer sicher gehen willst, dann einen Tag. Danach ist das Royal Icing komplett durchgetrocknet und du kannst es nicht mehr aus Versehen beschädigen.



Nun verbindest du die Schneeflockenenden mit Linien. Dazu an einem Ende ansetzen und die Linie bis zum anderen Ende durchziehen. Wenn du keine lange Linie ziehen möchtest, kannst du auch von der Mitte ausgehend arbeiten.



Jeweils am Ende der Linien spritzt du dann kleine Kringel auf – der Form entsprechend. Arbeite dich einmal um den Keks herum und dann folgt eine zweite Reihe Kringel, die direkt neben die Ersten gesetzt werden und sich auch berühren.



In den einzelnen Segmenten kommen nun kleine Tannenzweige. Dazu ein Y spritzen und an den Linien wieder kleine Linien aufspritzen. Hier bietet sich eine kleinere Lochtülle an. Hast du keine, so kannst du aber auch mit anderen Details arbeiten.



Danach verzierst du deinen Keks noch mit den Zuckerperlen. Dazu immer einen kleinen Klecks Royal Icing auf die entsprechende Stelle als Kleber aufsetzen und die Perle vorsichtig andrücken. Zusätzlich kannst du auch noch kleine Punkte aufspritzen. Anschließend lasse deinen Keks komplett durchtrocknen bzw. das Royal Icing.



Ist der Keks fest, kannst du noch mit etwas Puderfarbe die Mitte des Kekses hervorheben. Am Besten eignet sich ein runder, buschiger Pinsel. Den in das Puder tauchen, etwas abklopfen und dann locker über den Keks tupfen bzw. streichen. Den Überschuss abpusten oder mit einem sauberen Pinsel wegfegen und fertig ist die Schneeflocke.



3 Kekse „Schneeflocke – blau/weiß“

Als Erstes ziehst du eine Außenlinie. Folge dazu einfach den Konturen deines Keksen. Pass dabei auf, dass du nicht zu dicht an die Kante kommst, denn es kann leicht passieren, dass deine Kontur wegrutscht, wenn die Konsistenz etwas flüssiger ist.

Gleich im Anschluss, ohne lange zu warten, füllst du deinen Keks mit dem flüssigen Royal Icing. Sollten Lücken entstehen, kannst du diese entweder mit Royal Icing auffüllen oder du nimmst einen Zahnstocher und verteilst die vorhandene Masse vorsichtig.

Wenn du etwas sicherer im Umgang mit Royal Icing bist, dann wartest du jetzt so ca. 10-15 Minuten, bevor du weiterdekorierst. Wenn du eher unsicher bist, dann lass das Royal Icing für wenigstens 5 Stunden trocknen. Wenn du ganz auf Nummer sicher gehen willst, dann einen Tag. Danach ist das Royal Icing komplett durchgetrocknet und du kannst es nicht mehr aus Versehen beschädigen.



Nun verbindest du die Schneeflockenenden mit blauen Linien. Dazu an einem Ende ansetzen und die Linie bis zum anderen Ende durchziehen. Wenn du keine lange Linie ziehen möchtest, kannst du auch von der Mitte ausgehend arbeiten.



Im Inneren spritzt du nun ein Spinnennetz und verdickst dann die Linien etwas. Bei mir sind sie in diesem Beispiel leider etwas schief geraten. Natürlich geht auch jedes andere Muster.



Anschließend setzt du am Ende der Linien, sowie in der Mitte, einen dicken Klecks Royal Icing. Sollten dort Spitzen abstehen, dann drücke diese vorsichtig mit einem nebelfeuchten Pinsel zurück, damit du eine schöne Rundung bekommst.



Danach spritzt du Stege unterhalb der Halbkugeln und kleine Punkte um diese herum. Um das Muster einheitlich wirken zu lassen, kann man sich immer wunderbar an den Konturen der Kekse orientieren.



Als Letztes folgt ein dünnerer Steg, sowie kleine Rauten in den Zwischenräumen. Bei den Verzierungen kannst du auch immer Pausen einlegen, um die Details trocknen zu lassen, bevor du mit dem nächsten Schritt weitermachst. Das verhindert, dass man aus Versehen mit der Hand das Royal Icing verschmiert. Gerade wenn du mehrere Kekse mit einem gleichen Muster verziert, bietet es sich oft an reihum zu gehen.



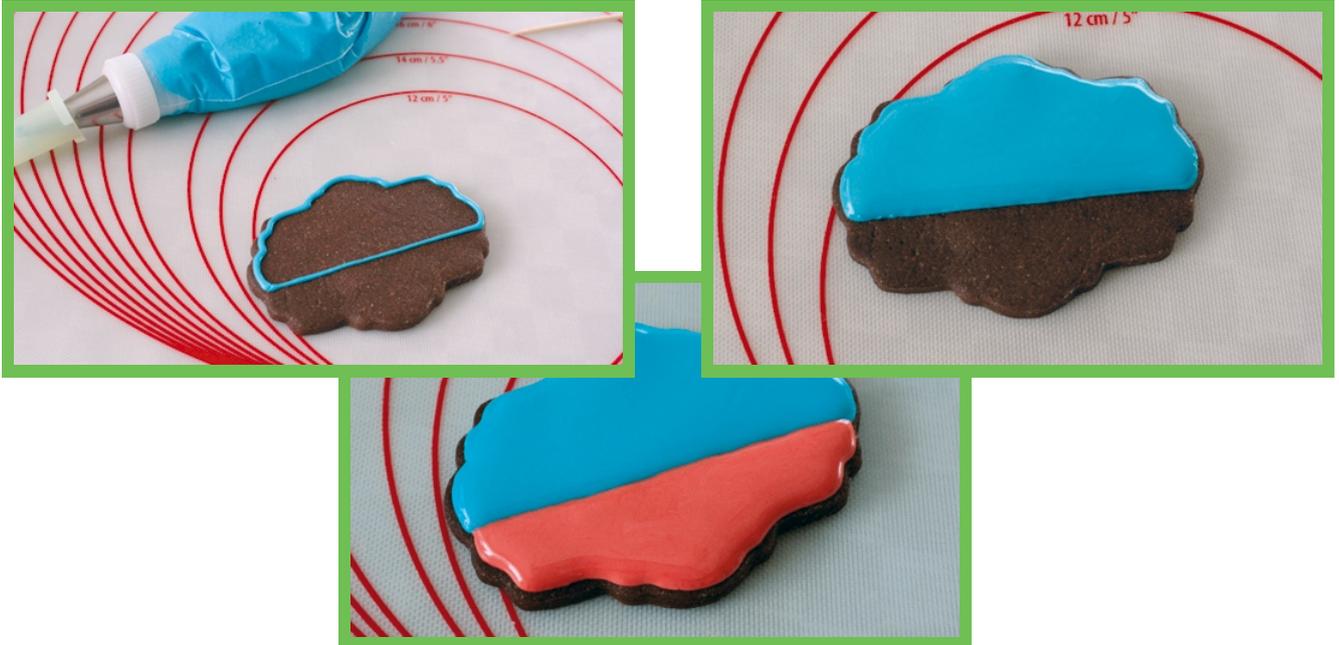
Als Letztes folgt ein dünnerer Steg, sowie kleine Rauten in den Zwischenräumen. Bei den Verzierungen kannst du auch immer Pausen einlegen, um die Details trocknen zu lassen, bevor du mit dem nächsten Schritt weitermachst. Das verhindert, dass man aus Versehen mit der Hand das Royal Icing verschmiert. Gerade wenn du mehrere Kekse mit einem gleichen Muster verziert, bietet es sich oft an reihum zu gehen.



4 Kekse „Schneemann“

Spritze eine Außenlinie um die oberen 2/3 deines Kekses und fülle diese Fläche anschließend blau aus. Warte ein paar Minuten, dann ziehe eine rote Außenlinie um die untere Hälfte des Kekses und fülle den Teil rot aus.

Lass das Royal Icing anschließend ausreichend antrocknen oder warte mehrere Stunden, bis es komplett ausgehärtet ist.



Für den Schneemann spritze einen angeschnittenen Kreis am unteren Ende der blauen Fläche und lasse dieses für ein paar Minuten antrocknen.

Danach bekommt der Schneemann eine rote Mütze und auch die Schneeflocken können bereits verteilt werden.

Bei der Mütze kannst du auch mit Außenlinie arbeiten, musst aber nicht. Wenn du ohne Außenlinie arbeitest, dann sei aber vorsichtig, dass die Royal Icing Masse nicht zu dick wird und verläuft.



Warte wieder ein paar Minuten und dann gib der Mütze ihre Bommel und einen pelzigen Rand. Dazu einfach in rotierenden Bewegungen Linien aufspritzen.

Für die Hände zwei runde Flächen am Ende des Kopfes hinzufügen und nach Lust den unteren Teil der roten Fläche dekorieren.

Statt den Verzierungen kann die Fläche aber auch für Grüße genutzt werden.



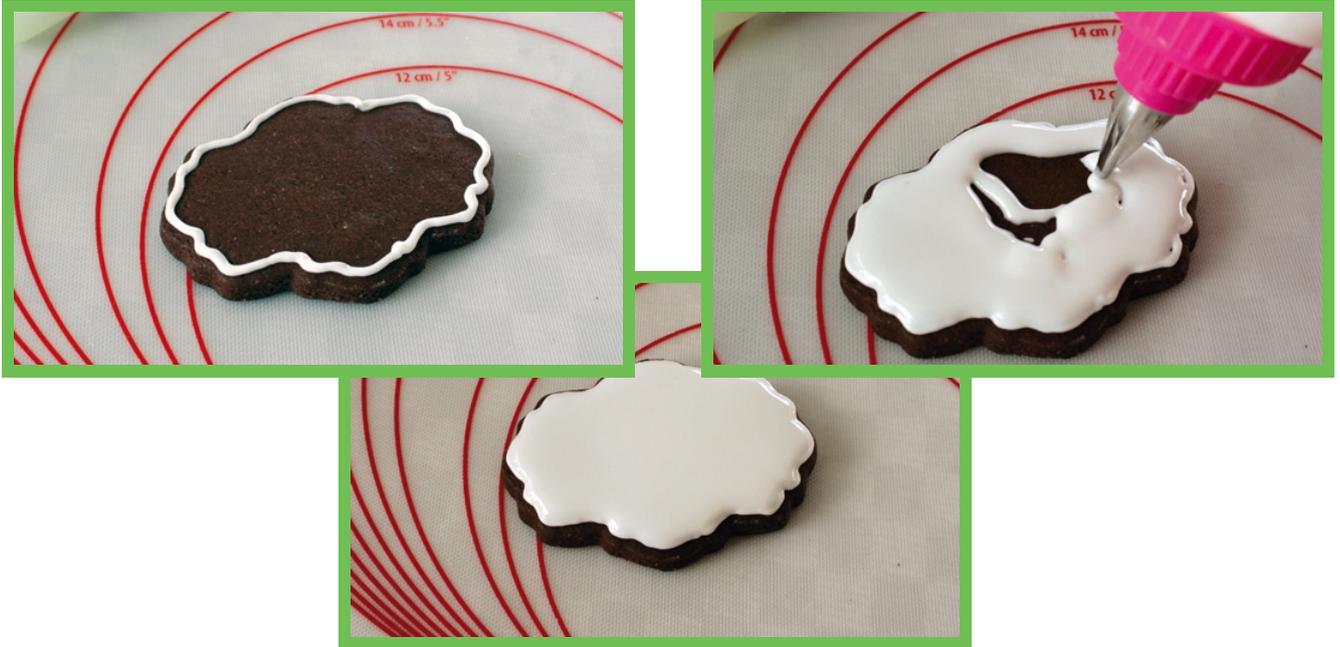
Als Letztes bekommt der Schneemann noch seine Nase. Lege den Keks danach bei Seite, damit das Royal Icing komplett durchgetrocknet ist. Ist das geschehen, malst du die Nase noch orange an und zeichnest Augen auf. Wenn du keine Lebensmittelstifte hast, dann geht das auch mit Lebensmittelfarbe und Pinsel.



5 Kekse „Frohes Fest“

Spritze eine Außenlinie um den gesamten Keks und fülle die Fläche dann aus. Anschließend lässt du das Royal Icing für mehrere Stunden komplett durchtrocknen.

Du kannst auch schon früher weitermachen, bei diesem Design würde ich es aber nicht empfehlen, um sicher zu gehen, dass beim Arbeiten keine anderen Schichten beschädigt werden.



Ist alles getrocknet, fügst du einen roten Streifen in der Mitte hinzu. Entweder arbeitest du auch hier mit Außenlinie oder du arbeitest ohne und begradigst die Kanten mit einem Pinsel oder einem Zahnstocher. Dazu einfach in die noch feuchte Royal Icing-Masse gehen und in die richtige Position ziehen.

Das lässt du dann auch für wenigstens 15min trocknen.



Danach fügen du direkt unter den Roten einen grünen Streifen hinzu. Gleiche Vorgehensweise wie zuvor.



Zeitgleich kannst du dann den Ilex hinzufügen. Setze zuerst drei rote Tupfen dicht nebeneinander. In meinem Fall war das Royal Icing einen Tick zu flüssig. Wenn du sie schön sichtbar als Halbkugeln möchtest, dann warte nach jedem Tupfen ein wenig, damit die oberste Schicht bereits eine Kruste bilden konnte. Nach etwas Wartezeit fügen du dann noch die Blätter mit grün hinzu. Am Besten geht das, indem du einen Strich in Grün ziehst und dann die Spitzen mit einem Zahnstocher ausarbeitest. Dazu einfach von der Mitte nach außen gehen.



Wenn die Streifen in der Mitte gut angetrocknet sind (das sieht man daran, dass die Oberfläche matter wird und nicht mehr so stark glänzt), dann fügen du an deren Rändern überall keine Tupfen hinzu. Eventuell abstehende Spitzen mit einem Pinsel zurückdrücken. Danach sollte dein Royal Icing wieder komplett durchtrocknen – am Besten über Nacht.



Ist alles fest, kannst du nun deinen persönlichen Weihnachtsgruß anbringen. Ich habe hierfür einen Lebensmittelstift genommen, aber mit Pinsel geht das natürlich auch.

Oder du schreibst mit einer sehr feinen Tülle und Royal Icing.

