



Süße Dekorationen
Kekse mit Royal Icing
„Purple Easter“



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 (braun/beige, lila, grün)
- Puderfarbe (creme/knochenweiß, rosa)
- Lebensmittelstift (gelb, schwarz) - alternativ Pastenfarbe

Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Lochtüllen (verschiedene Größen z.B. 5 und 2)
- Spritzbeutel (Einweg- oder Mehrweg)
- Zahnstocher

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, zähflüssige Konsistenz
- Lila, zähflüssige Konsistenz
- Beige, zähflüssige 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 es auch entsprechend vorher einfärben und damit später arbeiten.

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



Für diese Kekse brauchst du einen Hasenkopf-Ausstecher und ein größeres Ei.

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 „Niedlicher Hase“

Bevor du beginnst, zeichne auf deinem Keks mit einem gelben Lebensmittelstift die Konturen für den Hasen (Ohren, Füße, Kopf, Bauch). Gelb deswegen, da es später weniger auffällt, wenn du nicht 100% alle Linien verdeckst.

Natürlich kannst du aber auch ohne Linien arbeiten. Gerade beim Hasenkeks ist es relativ problemlos.



Dann arbeitest du schrittweise die einzelnen Flächen ab. Dazu immer Bereiche wählen, die sich nicht berühren, solange wie sie frisch sind. Gebe dazu Royal Icing der jeweiligen Farbe auf die Flächen und arbeite es mit einem Zahnstocher nach, bis es die richtige Kontur hat und schön glatt ist. Alternativ spritzt du zuerst einen Rand und füllst dann die Mitte aus.

Bevor du angrenzende Flächen füllst, sollten diese soweit angetrocknet sein, dass sie nicht mit dem neuem Royal Icing verlaufen. Meist dauert das nur 2-3 Minuten.



Wenn bereits viele Flächen gefüllt sind und die letzten bereits recht viele Kanten haben, arbeitet es sich besser, wenn du das Royal Icing nicht direkt bis zum Rand spritzt. Statt dessen immer etwas Abstand lassen und lieber den Zahnstocher zur Hilfe nehmen.

Auf diese Weise bleiben die Konturen später besser sichtbar, da die Fläche zur Kante hin weniger voll ist. Zusätzlich verhinderst du so, dass zuviel „überschwappen“ kann.



Sind die Grundflächen ausreichend übergetrocknet, geht es mit den Details weiter. Mit dem lila Royal Icing spritzt du dann die Nase und fügst die Pfotenballen hinzu. Wenn du es ganz klassisch möchtest, nimmst du statt dem Herz ein größeres Oval.

Ist die Nase trocken, kommen die Schnute, Augen und ein paar Haare mit weißem Royal Icing dazu. Wieder kurz antrocknen lassen und dann noch einen einzelnen Zahn an die Schnute setzen.

Lass das Royal Icing für wenigstens eine Stunde trocknen. Erst danach mit einem Lebensmittelstift die Konturen von Schnute, Zahn und Haaren nachgehen. Die Augen werden komplett ausgemalt und darüber noch Augenbrauen angedeutet.

Nach ein paar weiteren Stunden sollte das Royal Icing und die Farbe komplett durchgetrocknet sein und der Keks ist fertig.



3 Kekse „Hase mit Blumen“

Ziehe zuerst eine Außenlinie mit etwas Abstand zur Kekskante und fülle dann diesen Bereich mit dem lila Royal Icing. Du kannst auch ohne die Linie arbeiten, aber beim Füllen großer Flächen ist es so einfacher und geht auch schneller, ohne dass du Gefahr läufst, dass die Kontur ungleichmäßig wird.

Ist die Fläche gefüllt (große Lochtülle verwenden), glätte sie mit einem Zahnstocher und gleiche eventuell kleine Fehler in der Kontur aus.

Für ca. 5 Minuten trocknen lassen.



Mit einer kleinen Lochtülle spritzt du dann die erste Schicht vom Schwanz und fängst direkt am Rand vom lila Royal Icing kleine Punkte an. Stehen Spitzen ab drücke sie vorsichtig mit einem feuchten Pinsel zurück.

Bist du einmal um den Keks herum, ist der Schwanz soweit getrocknet, dass du eine zweite Schicht hinzufügen kannst, damit er etwas mehr Volumen kriegt. Soll er noch größer werden, warte wieder eine Weile, bis du die nächste Schicht hinzufügst.



Mit Grün und einer kleinen Lochtülle wird dann das Gras aufgespritzt. Dafür am unteren Ende des Hasen erst eine kleine Grundlage schaffen. Dann verschieden lange und dicke Halme in alle Richtungen verteilen. Für ein paar Minuten trocknen lassen.

Anschließend werden noch kleine Punkte als Blütentrauben hinzugefügt. Vorrangig am Ende der Halme, aber auch gelegentlich zwischendrin, um das Gras etwas aufzulockern. Alles für mehrere Stunden trocknen lassen, dann ist der Keks fertig.



4 Kekse „Ei mit Augen“

Wenn du möchtest, zeichne mit einem gelben Lebensmittelstift die Bruchlinien vom Ei und die Außenkontur vom Kücken vor. Da es hier ein recht einfaches Design ist, geht es auch ohne und du arbeitest intuitiv.

Fülle mit dem beigefarbenem Royal Icing die Flächen des Kückens, ohne dabei direkt an die Kanten zu gehen. Gerade bei spitzwinkligen Abschnitten würde es zu sehr verlaufen. Ist der Bereich grob gefüllt, arbeite die Details mit einem Zahnstocher aus und ziehe das Royal Icing von der Mitte weg in die entsprechende Richtung.

Für ca. 10 Minuten trocknen lassen.



Ist das dunkle Royal Icing oberflächentrocken, füllst du die Flächen vom Ei mit dem weißem Royal Icing. Auch hier wieder nicht direkt bis zum Rand spritzen, sondern die Details mit Hilfe des Zahnstochers ausarbeiten. Andernfalls würden die Spitzen leicht überlaufen und eher abgerundet sein.

Achte auch darauf, dass du das beigefarbene Royal Icing nicht beschädigst, da es noch nicht komplett durchgetrocknet ist. Willst du nichts riskieren, lasse es vor dem Hinzufügen der Eierschale lieber für 1-2 Stunden trocknen.



Warte wieder ein paar Minuten, bevor du dann die Details hinzufügst. Für die Augen mittig zwei beigefarbene Punkte aufspritzen und nach Belieben kleine Erhöhungen bei der Eierschale hinzufügen.

Dann das Royal Icing für wenigstens 2-3 Stunden trocknen lassen, mehr ist allerdings besser (ca. 12h), um zu Verhindern, dass der Keks beim Bemalen beschädigt wird.



Anschließend wird der Keks noch mit Farbe dekoriert und Details ausgearbeitet. Zuerst etwas braune Lebensmittelfarbe mit etwas Wodka verdünnen und Schattierungen entlang der Eierbruchstellen hinzufügen. Auch der Keks im Inneren vom Ei darf etwas schattiert werden.

Mit Puderfarbe (creme, knochenweiß o.ä.) dann die Eierschale an verschiedenen Stellen abpudern. Danach wieder mit verdünnter brauner Farbe Bruchstellen und die Erhebungen nacharbeiten. Gefiederdetails können ebenfalls aufgemalt werden.

Ist das getrocknet werden die Augen und evtl. die Konturen mit einem schwarzen Lebensmittelstift nachgearbeitet. Die Farbe und das Royal Icing (sofern das vorher noch nicht geschehen ist) komplett trocknen lassen, dann ist der Keks fertig.



5 Kekse „Dekoriertes Ei“

Bei diesem Keks ist es unumgänglich sich das Muster vorher auf den Keks aufzumalen. Nur so wird es möglichst gleichmäßig und du hast einen besseren Überblick über die einzelnen Flächen.

Im Normalfall arbeite ich bei hellen Keksen mit Gelb, mein Stift hat aber beim Arbeiten seinen Geist aufgegeben und mein erster Versuch war auch zu grob. Deswegen musste schwarz herhalten, um die Linien auseinander halten zu können.

Bevor du gleich Linien ziehst, helfen Punkte um grob die Struktur für das Polster festzulegen. Es ist zudem einfacher von der Mitte nach Außen zu arbeiten, damit das Muster symmetrischer wird.



Fülle den oberen Bereich mit dem beigefarbenem Royal Icing - dabei nicht zu dicht an den Keksrand kommen. Arbeite die Konturen mit einem Zahnstocher nach und glätte es auch mit diesem.



Bei dem gestepptem Muster ist es wichtig, dass du immer nach und nach die Flächen abarbeitest, damit die Konturen erhalten bleiben.

Dazu mit Flächen starten, die sich nicht berühren. Fülle sie grob und arbeite die Spitzen mit einem Zahnstocher aus, so werden sie genauer. Warte ca. 10 Minuten bevor du die nächsten Flächen füllst. An den Kanten vorsichtig sein, damit du nicht die anderen Bereiche beschädigst.

So arbeitest du nach und nach alle Flächen des Steppmusters ab, bis alles gefüllt ist. Danach für ca. 20 Minuten trocknen lassen.



Mit Weiß den verbliebenem Zwischenraum füllen und etwas antrocknen lassen.

Sowohl im beigefarbenen Bereich als auch auf der Polsterung kleine Punkte als Verzierung spritzen. Beim Polster dazu immer die Zwischenräume der einzelne Bereich nutzen.

Der Keks sollte nun für wenigstens eine Stunde trocknen, da es sonst beim nächsten Schritt beschädigt wird.



Für das sogenannte „Brush Embroidery“ (Pinselspitze), werden die Linien zuerst aufgespritzt und dann mit einem Pinsel leicht weggewischt. Du kannst dir die Blume vorzeichnen, da diese Linien aber recht dünn sind, würde ich das nicht empfehlen.

Orientiere dich einfach grob an der Vorlage (oder einer eigenen) und zeichne die Bereiche nach für nach.

Mein Royal Icing war hierfür etwas zu weich, daher verlaufen die Striche etwas mehr.

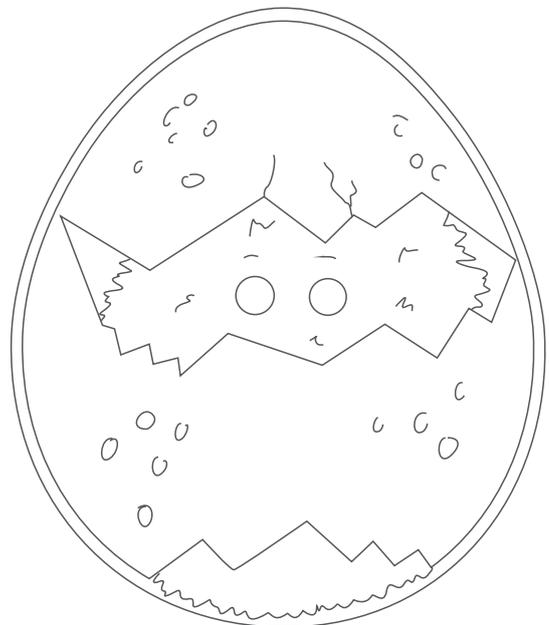
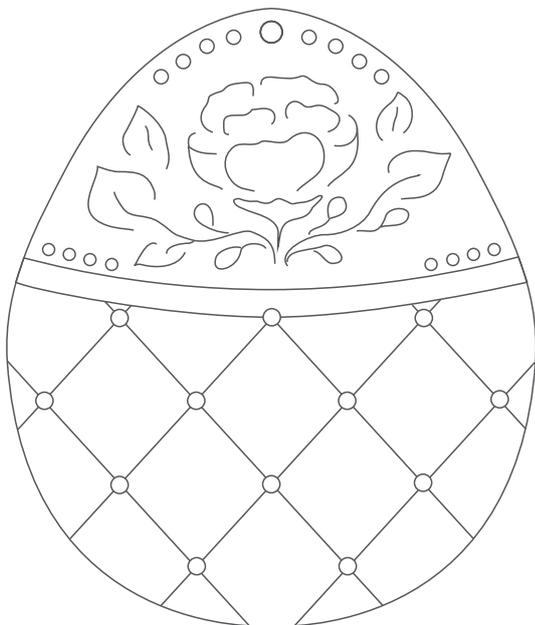
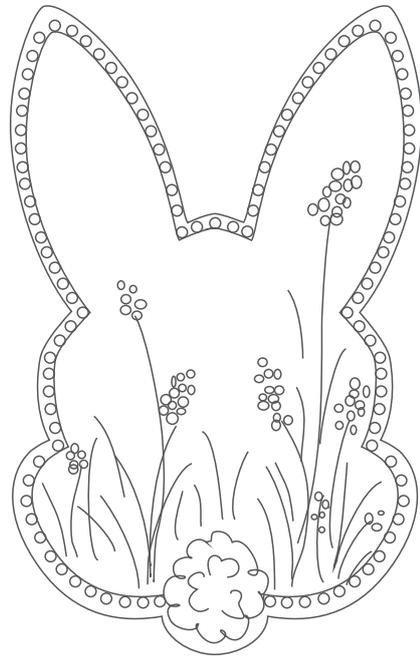
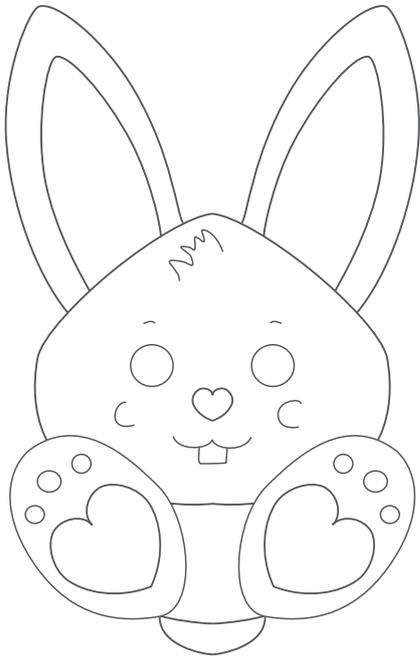
Achte auch darauf, dass du bereits vorhandene Elemente mit dem Pinsel nicht aus Versehen wegwischt.



Füge so nach und nach die einzelnen Teile der Blume hinzu. Möchtest du mit etwas mehr Sicherheit arbeiten, warte zwischendurch immer etwas, so dass vorhandene Elemente bereits trocknen können.

Ist die Blume fertig, lass sie für ca. 15 Minuten trocknen. Danach kannst du sie nach Belieben mit einem feinen Pinsel bemalen. Dazu Puder- oder Pastenfarbe mit Alkohol vermischen und dann vorsichtig auftragen. Wenn du magst, kannst du auch noch das Steppmuster weiter aufwerten, indem du die Kanten schattierst und mit Glanzpuder den gesamten Bereich abpuderst.





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.