



Süße Dekorationen  
Royal Icing - Schmetterlinge



## Vielen Dank, dass du dich für eine meiner süßen Anleitungen entschieden hast.

Alle meine Vorlagen 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 :)

Falls du Fragen zu einer meiner Anleitungen oder Vorlagen hast, so erreichst du mich per Mail unter [hallo@ginkgowerkstatt.de](mailto:hallo@ginkgowerkstatt.de) oder unter den folgenden Adressen

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

**Makerist:** [makerist.de/users/ginkgo\\_werkstatt](https://makerist.de/users/ginkgo_werkstatt)

---

## Allgemeine Hinweise

Wie bei fast allen Dingen, führen viele Wege nach Rom.  
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 Dinge auch mal 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.  
Nur in wirklich wenigen Fällen klappt alles gleich auf Anhieb.

### **Wichtig:**

Trotz aller Sorgfalt kann es sein, dass sich Fehler irgendwo eingeschlichen haben.  
Eine Haftung dafür wird nicht übernommen.

Falls dir etwas auffallen sollte, dann gib mir doch bitte Bescheid, so dass ich den Fehler korrigieren kann.

### **Kaputte Elemente reparieren**

Ein Vorteil von Royal Icing ist, dass man vieles wieder zusammenkleben kann. Also selbst wenn etwas zu Bruch geht, lass dich davon nicht entmutigen.

Gib einfach etwas weiches Royal Icing auf die Bruchstelle und drücke die Elemente vorsichtig zusammen. Die Einzelteile sollten dabei so abgestützt werden, das nichts verrutschen kann.

Überschüssiges Royal Icing nimmst du mit einem feuchten Pinsel weg und lässt es dann gut durchtrocknen.

Anschließend kannst du deine Dekoration wie üblich weiterverwenden.

## 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:

- 250g Puderzucker (evtl. etwas mehr)
- 1 Eiweiß (mittlere Größe)
- Zitronensaft/-säure

ODER

- Royal Icing Pulver (Fertigmischung)
- Wasser nach Anleitung

### Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Spritztüllen (Gr. 0 oder 1 bzw 2)
- Spritzbeutel (Einweg- oder Mehrweg)
- Quetschflasche (optional)
- Nadel oder Zahnstocher
- feuchtes Küchenpapier
- Teigspatel / Palettenmesser
- DIN A4 Prospekthülle / Vorlage

---

## Hinweise zu Material & Werkzeug

### Royal Icing

Ob man mit einem Fertigpulver arbeitet oder sich das Royal Icing selber zusammen mischt ist für das Endergebnis nur wenig relevant. Wichtig sind die richtigen Konsistenzen. Näheres dazu in der Anleitung.

Der Vorteil von Fertigpulvern ist, dass man wesentlich genauer dosieren kann. Ein frisches Eiweiß in kleineren Portionen zu verwenden, ist dagegen schon schwieriger. Das richtige Gefühl für die richtige Konsistenz zu bekommen ist nicht immer einfach. Hier bedarf es einfach etwas Erfahrung und selbst dann gelingt es nicht unbedingt immer zu 100%.

Royal Icing trocknet an der Luft - je nach Temperaturen, Konsistenz und Luftfeuchtigkeit mal schneller und mal langsamer.

Werkzeug das nicht gebraucht wird, sollte daher immer mit einem feuchten Tuch verdeckt werden, um ein An- oder Austrocknen zu verhindern.

Gerade Tüllen sollten immer abgedeckt werden, wenn ihr sie für einen längeren Zeitpunkt bei Seite legt, um problemloses Arbeiten zu garantieren.

### 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 Zu Beginn bereitest du als Erstes dein Royal Icing vor. Wenn du ein Fertigpulver benutzt, dann folge den aufgedruckten Anweisungen, um dein Royal Icing anzurühren. Du wirst allerdings nur einen Bruchteil benötigen. Ca. 250g Pulver wird für den Anfang reichen, um zahlreiche Schmetterlinge zu machen. Hast du dich mit Puderzucker(unbedingt durchsieben!) und Eiweiß (Hagelschnüre entfernen) ausgerüstet, so gib beides - zusammen mit einen Schuss Zitronensaft oder -säure - in eine fettfreie Schüssel. Alles mit einem Mixer ca. 5 Minuten vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Royal Icing aus Fertigpulver ist eher fest. Für den Anfang kann das auch so bleiben. Bei deinem selbst angerührtem Royal Icing musst du abschätzen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Wenn du feste Spitzen ziehen kannst, dann ist alles richtig. Fällt es noch in sich zusammen, gib noch etwas Puderzucker hinzu.

Abgedeckt mit einem feuchten Tuch oder in einem luftdichten Behälter umgefüllt, stellst du das fertige Royal Icing erstmal bei Seite, damit es ruhen kann. Manchmal verändert sich dabei die Konsistenz noch.



In der Zwischenzeit kannst du deinen Arbeitsplatz vorbereiten. Wichtig ist, dass du eine glatte Arbeitsfläche hast, damit die Flügel später auch schön gerade sind.

In welcher Reihenfolge du die folgenden Schritte ausführst ist egal, aber bevor du anfängst, sollte alles parat liegen:

- drucke die Schmetterlingsvorlage aus (oder beliebige andere) und stecke sie in die Prospekthülle
- lege Pinsel, Zahnstocher, ein kleines Schälchen mit Wasser und befeuchtete Küchentücher bereit
- falls du keine Quetschflasche oder fertige Spritzbeutel verwendest, bastel dir jetzt zwei Spritzbeutel
- schneide die Spitze eines Spritzbeutels entsprechend deiner Tülle ab und lege diese ein

Wenn alles bereits ist, dann geht es weiter.



- 2** Nimm ein Teil des Royal Icings und fülle es in eine Schüssel. Durch minimale Zugabe von Wasser (tröpfchenweise!!) verflüssigst du es nun solange, bis es leicht von deinem Löffel fließt. Wenn es auf das Royal Icing in der Schüssel trifft, sollte es sich erst noch deutlich abheben und sich dann innerhalb von ungefähr 5- 10 Sekunden glätten.  
Fülle das flüssige Royal Icing in die Quetschflasche oder einen Spritzbeutel, bei dem du die Spitze noch nicht abgeschnitten hast. Für mehr Sicherheit, kannst du hier aber auch mit einer Tülle arbeiten.  
Dies wird später zum Ausfüllen der Flügelflächen genutzt.

Für unsere Außenlinien füllst du erneut etwas Royal Icing in eine Schüssel und gibst wieder schrittweise Tropfen Wasser hinzu. Die Konsistenz darf sich nur minimal verändern, so dass Linien weicher fallen. Wenn du deinen Löffel aus der Masse ziehst, sollte sich die Spitze sanft nach unten neigen. Gerade bei der Konsistenz für die Außenlinien bedarf es einiger Übung. Wenn du dir unsicher bist, findest du auch hierzu viele Videos im Internet.



Das Royal Icing für die Außenlinien sollte nun etwas glattgestrichen werden, um die Luftblasen aus der Masse zu bekommen. Dazu das Royal Icing auf einer Arbeitsplatte etwas glatt streichen (tablieren). Mir reicht es oft, wenn ich es mit dem Spatel in der Schüssel am Rand bearbeite.

Das bearbeitete Royal Icing füllst du nun in deinen Spritzbeutel mit Tülle und legst dieses dann in dein feuchtes Küchentuch (Spitze reicht). Hast du eine Papierspritztüte, so sollte möglichst nur die Tülle das Küchentuch berühren, sonst weicht eventuell dein Papier durch. Oder du legst das Küchentuch in einen höheren Behälter und stellst den Spritzbeutel dort hinein, so dass die offene Stelle der Tülle gegen das Tuch drückt.



Royal Icing mit dem du aktuell nicht arbeitest, sollte wieder luftdicht verpackt oder mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt werden.

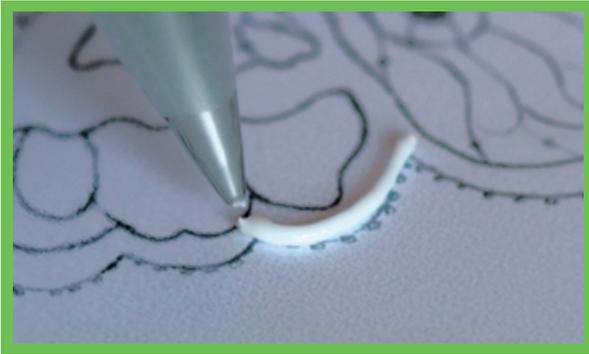
Mit den Vorbereitungen sind wir jetzt fertig und es können endlich die Schmetterlinge gezaubert werden.

Bei größeren Elementen, die mit Royal Icing gefertigt werden, solltest du immer darauf achten, dass du einen geraden Untergrund zum Arbeiten hast. Und auch Dellen in der Folie sollten vermieden werden.

**3** Lege die Vorlagen so vor dir hin, dass du bequem arbeiten kannst. Dann nimm den Spritzbeutel mit der Tülle und dem festeren Royal Icing in die Hand und gehe langsam die äußeren Konturen nach. Am Anfang die Tülle direkt auf die Hülle halten. Ist der Anfangspunkt gesetzt, dann die Tülle etwas anheben, so dass du deinen Faden führen kannst und dann den Außenlinien - mit gleichmäßigen Druck auf dem Spritzbeutel - folgen.

Je flüssiger deine Bewegungen, umso schöner/gleichmäßiger werden die Linien. Das richtige Gefühl wird sich aber erst nach einigen Versuchen einstellen. Eventuell einfach vorher ein paar Aufwärmrunden ohne Vorlagen ziehen.

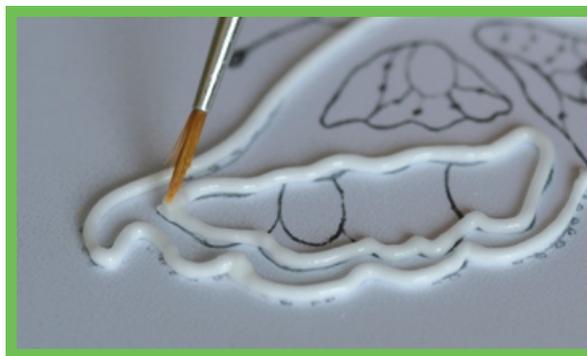
Wenn du die Linien nicht in eins durchziehen möchtest/kannst, dann setze immer an spitzen Winkeln ab und fang dort mit einem neuem Faden an. Wichtig ist auch, dass das Handgelenk Bewegungsraum hat und nicht auf der Arbeitsfläche abgestützt wird. Brauchst du eine Stütze nimm deine andere Hand zur Hilfe.



Je öfter du absetzt, umso mehr Ansatzstellen werden zu sehen sein. Wenn du diese beseitigen willst, nimm einen feuchten Pinsel und drücke die Spitzen vorsichtig zurück in's Royal Icing.

Sollten Linien zu sehr aus der Richtung gekommen sein, kannst du diese ebenfalls mit einem feuchten Pinsel leicht korrigieren.

Ist eine Linie gar nicht gelungen, streich den Abschnitt, solange er noch nicht getrocknet ist, mit dem Pinsel zusammen und geb ihn zurück zu deiner Royal Icing Masse oder einem extra Behälter.



Möchtest du das Außenlinien und Füllung sich verbinden, so solltest du ohne Unterbrechung mit dem nächsten Schritt fortfahren. Ansonsten gib den Linien ein paar Minuten zum Antrocknen.

Das Überfüllen bedarf ebenfalls einiger Übung (wie so ziemlich alles bei Royal Icing), da es leicht passieren kann, dass die flüssigere Royal Icing Masse über die Linien hinausläuft, da es die Außenlinien aufweicht, sofern es noch nicht komplett durchgehärtet ist.

So oder so, das festere Royal Icing kann erstmal bei Seite gelegt werden.

- 4** Sind die Außenlinien fertig nachgezeichnet und weisen keine Lücken auf, dann nimm das flüssigere Royal Icing zur Hand und fülle nun die Zwischenräume aus. Geh an den Außenlinien lang und von da zur Mitte. Man muss hierbei nicht allzu exakt arbeiten, denn durch die Konsistenz verteilt sich das Royal Icing zum Teil von alleine. Sollten Lücken entstehen oder Bereiche zu klein sein, um sie mit der Tülle problemlos zu füllen, dann nimm eine Nadel oder einen Zahnstocher und führe damit das Royal Icing zu den jeweiligen Stellen.



Beim Füllen achte darauf, dass du nicht zuviel Royal Icing verwendest. Lieber mit etwas weniger anfangen und es nachträglich auffüllen. Solange es noch nicht angetrocknet ist, ist dies problemlos möglich. Wenn alle Bereiche ausgefüllt sind, muss alles gut durchtrocknen. Würdest du jetzt weiterarbeiten, würden aufgespritzte Elemente langsam versinken und sich mit dem flüssigen Royal Icing verbinden.

Eine Ausnahme wäre, wenn dieser Effekt gewünscht wird, so dass es nicht aufgesetzt aussieht. Aber auch dafür solltest du erst noch eine Weile warten, damit deine Deko nicht gänzlich verschwindet.

- 5** Ist dein Schmetterling getrocknet (entweder ganz oder nur angetrocknet), kannst du nun mit dem festeren Royal Icing weiterarbeiten. Entweder hältst du dich an die Vorlage oder dekorierst ganz nach Lust und Laune. Wie auch zuvor solltest du mit gleichmäßigem Druck arbeiten. Da du nun auch öfter An- und Absetzen wirst, werden entsprechend mehr Spitzen entstehen. Deswegen immer nur schrittweise arbeiten und die Spitzen mit einem Pinsel vorsichtig zurückdrücken. Andernfalls kann es passieren, dass diese bereits getrocknet sind, wenn du alle Dekorationen auf einmal spritzt und nicht mehr glätten kannst.

Bei Punkten/Kugeln setze die Tülle an, übe kurz Druck auf den Spritzbeutel aus, ziehe ihn ganz leicht weg und lass den Druck weg. Erst dann den Spritzbeutel ganz wegziehen.

Wenn du Perlen oder andere Dekoration befestigen möchtest, setze einen kleinen Klecks Royal Icing auf den Schmetterling und drücke dann die Perle vorsichtig fest.



**6** Bist du mit allen Schmetterlingsflügeln fertig, dann lasse sie ausreichend trocknen. Hier gilt: lieber ein wenig länger, als zu kurz. Sollte nämlich noch nicht alles 100% durchgetrocknet sein, wird dein Schmetterling beim ablösen kaputt brechen.

Die Dauer des Trocknens ist abhängig von Luftfeuchtigkeit, Temperaturen und der Dicke des Royal Icing.



**7** Da es sich bei den Schmetterlingen um relativ kleine Flächen handelt, sollte es nach 2-3 Stunden garantiert gut durchgetrocknet sein.

Als Nächstes müssen nun die Flügel von der Hülle gelöst werden. Auch hier kann es bei der Haftung Unterschiede geben - je nach Folienbeschaffenheit.

Um möglichst zu vermeiden, dass etwas bricht, schieb den Schmetterling zu einer Kante des Tisches bzw deiner Arbeitsfläche. Lege eine Hand vorsichtig auf den Schmetterling, damit sich nichts hochdrücken kann und mit der anderen Hand ziehst du langsam die Folie im Winkel von der Kante weg.

Wichtig: Nie ganz bis zum Ende durchziehen, sondern nur bis 2/3 gelöst ist. Ab einem gewissen Punkt kannst du die Flügel ganz vorsichtig von der Unterseite mit den Fingern ablösen.



Je filigraner deine Schmetterlinge sind, umso schneller kann doch mal etwas abbrechen. Das ist aber kein Grund gleich zu verzweifeln oder die Einzelteile wegzuschmeißen.

Auf Seite 1 habe ich unter „Allgemeine Hinweise“ beschrieben, wie du die Flügel ruckzuck reparieren kannst.

- 8** Wenn du nur die Flügel verwenden willst, dann bist du jetzt fertig. Soll der Schmetterling aber noch einen Körper bekommen, so brauchen wir als Nächstes ein Stück Alufolie oder Backpapier. Das wird dann zu einem langen Streifen geschnitten/gefaltet und einmal längs in der Mitte geknickt, so dass ein V entsteht. Je nach Größe und Gewicht der Flügel ist es ratsam die Folie oder das Papier etwas dicker zu haben. Ich stütze die Seiten zudem noch mit kleinen Kästen (oder Ähnlichem) ab, damit auch garantiert nichts wegrutschen kann.

In die Mitte des V gibst du dann einen Streifen Royal Icing - je nach Größe des Körpers. Anschließend setze vorsichtig die Flügel in die noch weiche Masse und schiebe sie langsam an die richtige Position. Der Winkel der Flügel ist abhängig davon wie offen oder geschlossen dein V ist. Anschließend wieder ausreichend Zeit zum Trocknen gegeben. Solltest du flache Schmetterlinge haben wollen, so kannst du die Körper aber auch schon gleich nach dem Fertigstellen der Flügel (vor dem Trocknen) spritzen.



Nach der Trocknungszeit fasse den Schmetterling vorsichtig an einem Flügel an und zieh dann langsam die Alufolie ab. Da diese wenig luftdurchlässig ist, ist sie eventuell etwas hartnäckiger.

Dein Schmetterling ist dann fertig und kann weiterverwendet werden. Beachte aber, dass er sich bei Kontakt mit feuchten Cremes o. Ä. auflösen wird. Daher solltest du ihn auf Sahne etc erst kurz vor dem Servieren aufsetzen.



