



Süße Dekorationen  
Royal Icing - Aufleger, eckig



**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](mailto:hallo@ginkgowerkstatt.de)

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

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

Zu fast allen meinen Vorlagen gibt es auch entsprechende Anleitungen. Solltest du eine genaue „Schritt für Schritt“ Anleitung benötigen, so schau bitte in meinen Shops vorbei.

### **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 den Fehler 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/>

Für eckige Torten mit einer Kantenlänge von ca. 12 cm geeignet.

Um den Aufleger für größeren Torten anzupassen, muss die rote gestrichelte Linie den Außenkanten deiner Torte entsprechen.

Kantenlänge 18cm -> Vergrößerung 150%

Kantenlänge 26cm -> Vergrößerung 216%

