

Flooting Methode

Die sog. Flooting-Methode wird vorwiegend bei der Dekoration von Keksen mit Eiweißspritzglasur angewandt. Die Arbeit erfolgt bei dieser Technik in 2 Schritten, wobei der 2. Schritt das eigentliche „Flooting“ ausmacht. Im 1. Schritt werden die Kekse bzw. die zu dekorierende Fläche mit einer feinen Lochtülle vorbereitet. Hierzu wird die Eiweißspritzglasur mit festerer Konsistenz an den gewünschten Rändern (Outlines) aufgetragen. Im 2. Schritt wird die Eiweißspritzglasur in flüssigerer Konsistenz innerhalb der Umrandung aufgetragen und mit einer Nadel zu den Rändern hin gleichmässig verteilt. Die Konsistenz sorgt dafür, dass nach dem Trocknen eine gleichmässige Oberfläche vorhanden ist.

Als Tipp zur Feststellung der richtigen Konsistenz empfiehlt es sich testweise eine kleine Fläche mit der Eiweißspritzglasur zu bedecken und diese mit einem Löffel zu „zerstören“. Schließt sich die so entstandene Wunde in wenigen Sekunden wieder, hat die Masse die richtige Beschaffenheit.

Andere beliebte Techniken zur Verwendung von Eiweißspritzglasur sind die [Lambeth-Methode](#), String Work oder [Brush Embroidery](#).