

ZUTATEN

Ergibt ca. 40 NOVA-Butterplätzchen

Mehl	520g
Butter	250g
Puderzucker	250g
Messerspitze Salz	2
Eier	2
Eigelb	2
Wasser	2 EL
Päckchen Vanillezucker	2
blaue Pulver-Lebensmit- telfarbe (oder mehr)	8g

ZUBEREITUNG

Alles zusammengeben, zu einen gleichmäßigen Teig verarbeiten und diesen dann ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einer bemehlten Oberfläche zu einem 3-5mm hohen Teig ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Möglichst schnell verarbeiten, sonst wird der Teig zu weich. Dann in den Ofen stecken (Ober/Unterhitze 200°, Umluft 160°) und ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für Keksform und den NOVA-Stempel:

Das 3D-Modell gibt es in einer zip-Datei gepackt im Fanpaket.

Das 3D-Modell ausdrucken (Originalmaße Maße 91x38x4mm) und aus einem Blech oder einem Lochband den achteckigen Rand biegen.

Für die Kekse: Alle Zutaten zusammengeben, zu einen gleichmäßigen Teig verarbeiten und diesen dann ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach auf einer bemehlten Oberfläche zu einem 3-5mm hohen Teig ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen, auf ein Backblech legen und danach den Stempel verwenden. Wichtig: Stempel und Teig mit ein wenig Mehl versehen, sonst bleibt der Teig im Stempel kleben! Möglichst schnell verarbeiten, sonst wird der Teig zu weich.

Dann in den Ofen stecken (Ober/Unterhitze 200°, Umluft 160°) und ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Vielen Dank an Hana Rude und Carsten Kroll von ddd printservice Wiesbaden (www.dddprintservice.de) für das 3D-Modell und den Druck!

NOVAkekse

Ein Rezept von
Verena Pschorn

Rezept

