



## Taai taai

Het recept is afkomstig van [www.Peuteren.nl](http://www.Peuteren.nl)

### Benodigheden

350 gram bloem  
250 gram vloeibare honing  
1 ei  
2 mespuntjes bakpoeder  
1 eetlepel speculaaskruiden  
1 theelepel gemalen anijszaad  
1 ei (voor een glimmende kleur)

### Bereiden Taai taai

- Verwarm de oven voor op 200° Celsius.
- Doe de bloem samen met het bakpoeder en de kruiden in een deegkom en voeg geleidelijk de honing en het ei toe.
- Roer het mengsel en kneed er een stevig deeg van.
- Laat het deeg opstijven in de koelkast en rol het deeg uit tot een lap van circa 1 centimeter dikte.
- Snijd of steek er figuren uit en leg deze op een beboterde bakplaat.
- Laat de taaitaai poppen in 10-15 minuten gaar worden.
- Voor een mooi glimmend effect bestrijk je de poppen met opgeklopt ei; met gekleurde versiersels kun je de poppen verder opmaken.