Onze winkel Eext

**Taaitaai-figuren**

Zelf taaitaai bakken? Met dit recept bak je heerlijke taaitaai-koekjes, zoals het hoort! Gezellig om samen met de kids te maken: taaitaai-figuren. Dit Sinterklaas recept mag niet ontbreken dit jaar!

**Ingrediënten:**

* 200 milliliter honing
* 1 eetlepel appelstroop
* 250 gram bloem en
* bloem (om te bestuiven)
* 1 theelepel bakpoeder
* 1 eetlepel koekkruiden
* 1 eetlepel gestampte muisjes
* 1 theelepel kaneelpoeder
* 1 eidooier (losgeklopt)

**om te garneren:**

* 2 zakjes glazuur (bakproducten)
* glazuurstift (bakproducten)
* evt. sprinkels, gebaksdecoratie

**Voorbereiden:**

Roer de honing met de appelstroop tot een egaal mengsel. Meng de bloem, ½ theelepel zout, bakpoeder, speculaaskruiden, gestampte muisjes en kaneel erdoor. Giet het honingmengsel en 2 eetlepels water erbij. Kneed met een mixer met deeghaken tot een stevig deeg. Eerst is het nog korrelig, maar na even kneden wordt het een samenhangende bal. Voeg als het deeg te korrelig blijft wat extra water toe. Zet het deeg afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast. Dit kan ook een dag van tevoren.

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 160ºC. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot 1 cm dik. Steek of snijd figuurtjes naar keuze uit het deeg.
2. Leg de figuurtjes met 2 cm tussenruimte op de bakplaat. Bestrijk ze met de eidooier en bak 13-15 minuten in de oven.
3. Neem de taaitaai uit de oven. Deze is nog een beetje zacht, laat afkoelen en iets steviger worden.
4. Bereid het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Versier de taaitaai met het glazuur, de glazuurstiften en eventueel andere decoraties naar keuze.