

# Zo maak je zelf taai-taai

---

## Ingrediënten

- 250 g bloemenhoning
- 2 eieren
- 350 g bloem (+ extra om te verstuiven)
- 1 el gemalen kaneel
- 1 tl kardemom
- 1 tl gemalen nootmuskaat
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 1 tl bakpoeder (pakje à 5 zakjes)
- 1 mespunt zout
- 3 el bruine kandijnsuiker

Verder heb je nodig:



Keukenspullen

vershoudfolie

24 uitsteekvormpjes (Ø 5-7 cm)

bakpapier

## Bereiding

Meng in een kom de honing met de helft van de eieren. Zeef de bloem. Schep in een andere kom de gezeefde bloem, kaneel, kardemom, nootmuskaat, kruidnagel, het bakpoeder en het zout om. Schep het bloemmengsel met een houten lepel door het honingmengsel. Roer tot een samenhangend geheel ontstaat. Bestuif je handen met bloem en kneed tot een deegbal. Verpak het deeg in vershoudfolie laat 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 1 cm dik. Steek met de vormpjes figuurtjes uit de taaitaai en leg de figuurtjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop de rest van de eieren los en bestrijk het deeg ermee. Strooi de suiker erover en druk licht aan. Bak de taaitaai in het midden van de oven in 10-15 min. bruin en gaar. Laat afkoelen op het rooster.