

Taai taai



De boodschappen

- 15 gram anijssuiker
- 225 gram honing
- 30 gram stroop
- 2 vrije uitloop eieren
- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel koekkruiden
- snufje zout

Heb je één keer zelfgemaakte taaitaai geproefd dan wil je het nooit meer kopen. Het is heel gemakkelijk te maken en de kids vinden het superleuk om te helpen bakken en opeten!

Zo maak je taai taai

Stamp de anijssuiker fijn in de vijzel.

Klop 1 ei los en roer er de anijssuiker, stroop en honing door.

Zeef in een mixerkom het bakmeel met de kruiden en het zout.

Mix het bakmeel met het eierrmengsel tot grove kruimels.

Kneed de kruimels snel met de hand tot een soepel deeg.

Verpak het deeg in plasticfolie.

Laat het deeg minstens een uurtje koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven siliconenmat tot een dikte van 1 cm.

Steek mannetjes of een andere vorm uit het deeg.

Leg de mannetjes op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Klop het tweede ei los en bestrijk de mannetjes ermee.

Bak de taai taai in 10 minuten goudbruin en laat het even afkoelen.

Optioneel: Je kunt de taai taai met glazuur versieren

Fijne pakjesavond!

Taai taai



Shopping list

- 15g anise sugar
- 225g honey
- 30g treacle
- 2 free range eggs
- 350g self-raising flour
- 1 tablespoon gingerbread spice
- dash of salt

Once you tried homemade Dutch taai-taai you never want to buy it ready made again. It is easy to make and the kids love to help you bake and eat it!

How to make taai-taai

Stamp anise sugar fine in the mortar.

Beat 1 egg and stir in the anise sugar, treacle and honey.

Sieve into a mixing bowl the flour with the spices and the salt.

Mix the flour mixture with the egg mixture until coarse crumbs.

Knead the crumbs quickly by hand until a smooth dough.

Wrap the dough in cling film.

Let the dough cool for at least an hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 200 ° C.

Roll out the dough on a floured silicone mat to a thickness of 1 cm.

Cut out gingerbread men or a different shape from the dough.

Place the males in a covered baking sheet with parchment paper.

Beat the second egg and brush the men with it.

Bake the taai-taai 10 minutes until golden brown and let it cool.

Optional: You can decorate the taai-taai with frosting

Happy Pakjesavond!