

Oma Beers geheime recepten ♥

Taai Taai

Ingrediënten

300 gr vloeibare honing
300 gr gezeefde bloem
12 gr bakpoeder
1 theelepel anijszaad
10 gr speculaaskruiden
Een half ei
Twee ingevette vellen bakpapier

Bereiding

Meng alle ingrediënten door elkaar en kneed dit tot een soepel deeg. Pak het deeg in plasticfolie en leg het in de koelkast voor minimaal een nacht. Verwarm de oven voor op 200 graden. Rol het deeg uit tussen twee ingevette vellen bakpapier tot het ongeveer 1 cm dik is en steek er vormpjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 15 tot 20 minuten tot de taai taai mooi bruin gekleurd is.



Extra toevoegen:
- Een handvol liedjes
- en laat je betoveren door de magie!