



Glutenvrij hoort erbij!

Taai-taai

Ingrediënten

75 ml water
6 eetl. honing
6 eetl. keukenstroop
1 eetl. gemalen anijszaad
250 g boekweitmeel
12 g bakpoeder
1 theel. gemberpoeder
1 theel. kaneel of 1 theel. speculaaskruiden
snufje zout

Speciale benodigdheden

uitsteekvormpjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng het water aan de kook en voeg de anijspoeder, honing en keukenstroop toe. Zet de hittebron op een lage stand en roer alles glad. Zet de hittebron uit. Meng het meel met de andere droge ingrediënten en voeg al roerende het honingmengsel toe. Kneed het deeg goed door en rol het uit tot $\frac{3}{4}$ cm dikte tussen twee bakvellen of stevig plastic. Steek er met behulp van vormpjes figuurtjes uit en leg ze op een beklede bakplaat. Bestrijk de vormpjes met losgeklopt ei en bak de taai-taai in \pm 25 minuten gaar op 180 graden in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de taai-taai op een rooster afkoelen.

Van dit deeg kan men desgewenst taaibolletjes maken. De baktijd bedraagt dan 15 minuten. Voor een grote taai-taai bedraagt de baktijd 35 minuten.

