# Taai taai

## Wat heb je nodig

Dag 1:
200 gram roggemeel
100 gram bloem
1 mespuntje zout
150 gram honing
75 gram donkerbruine basterdsuiker
75 ml water

Dag 2:
40 gram honing
1 eetlepel bakpoeder
1 eetlepel speculaaskruiden
1½ theelepel anijszaad
1 ei
bloem

Doe het roggemeel en de bloem in een beslagkom.
Doe het zout erbij en meng alles door elkaar.
Doe de honing, de basterdsuiker en het water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand.
Breng het al roerende aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat uitzetten.
Giet het stroopmengsel in de beslagkom.

Roer alles goed door elkaar.
Roer tot je een (plakkerig) deeg krijgt.
Verpak het deeg in plastic folie.
Laat het deeg 1 dag (24 uur) rusten op kamertemperatuur.

Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd het deeg in stukken en doe het in een beslagkom.
Doe de honing en de speculaaskruiden bij het deeg.
Doe het bakpoeder en het anijszaad er ook bij.

Kneed alles goed door elkaar, tot het goed gemengd is.
Dit gaat erg zwaar, het deeg is behoorlijk taai.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van een ½ cm dik.

Steek figuurtjes uit het deeg.
Je kunt ook vierkantjes uitsnijden van ongeveer 7 cm.
Leg de figuurtjes op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje en klop het los.

Bestrijk de figuurtjes met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de taai taai 10 minuten
Laat de taai taai op een taartrooster afkoelen.