



# Taai taai poppen

1 portie



Wat bakervaring gewenst

⌚ up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerie:

- 50 g bloem
- 1 rol plasticfolie
- 1 papier (voor het maken van sjablonen)
- 1 bakpapier
- 1 kwastje
- 1 bakplaat

### Voor de taai taai poppen:

- 250 g honing
- 100 g basterdsuiker (gele)
- 100 g boter of margarine
- 2 el water (30 ml)
- 500 g bloem (350 + 150 gram)
- 2 el koekkruiden
- 4 el gestampde muisjes
- 1 zakje Dr. Oetker Backin melk om te bestrijken

### Om te taai taai te decoreren:

- 1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
- 1 doosje Dr. Oetker Decoratiestiften Kleur
- Strooidecoratie (bv. Minifeest, Cupcake Suikerhartjes, Disco en/of Regenboosfantasie)

## 1 Zo maak je de taai taai:

Meng in een pan de honing, basterdsuiker, boter en het water. Roer het op een laag vuur tot een glad mengsel, waarin de suiker is opgelost. Schenk het in een mengkom. Laat het afkoelen tot het lauwwarm is.

2 Meng 350 g bloem, koekkruiden en gestampde muisjes. Kneed het met een mixer met kneedhaken door het honingmengsel, zodat een egaal vloeibaar deeg ontstaat. Dek de kom af met plasticfolie en laat het taai taai deeg 24 uur in de koelkast staan.

3 Haal het taai taai deeg 1 uur voor het bakken uit de koelkast. Zeef 150 g bloem met Dr. Oetker Backin boven de kom. Meng dit met een mixer met kneedhaken door het deeg, tot een glad deeg ontstaat. Kneed het eventueel nog met de hand als het klontjes bevat. Als het taai taai deeg te plakkerig is, kneed er dan een beetje bloem door (maximaal 50 g). Rol het taai taai deeg uit tot een lap van ca. 1 cm dik.





- 4 Teken op het papier figuren zoals Sinterklaas, Zwarte Piet en de zak (ongeveer 8-15 cm groot). Knip ze uit. Leg de papieren Sinterklaasfiguren op het taai taai deeg en snijd ze met een puntig mesje voorzichtig uit. Kneed de restjes taai taai deeg weer samen, rol het opnieuw uit en snijd er weer figuren uit. Leg met de taai taai figuren op de bakplaten met behulp van een spatel. Leg ze minimaal 1 cm van elkaar af.
- 5 Bestrijk de figuren met een dun laagje melk. Bak ze in het midden van de oven gaar en goudbruin. Laat de koeken op een rooster afkoelen.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 150 °C**

**Baktijd: 15 - 20 minuten**

- 6 Smelt de glazuren volgens de aanwijzingen op de zakjes. Versier de taai taai poppen met schrijfstiften, glazuren en decoraties.

