

TAAITAAI POPPETJES



15 stuks 2 uur wachten
15 min. bereiden 12 min. oventijd



INGREDIËNTEN

- 300 g tarwebloem
- 1 tl bakpoeder
- 4 el gestampde muisjes (pakje 230 g)
- 2 tl koek- en speculaaskruiden
- 1 tl gemalen kaneel
- 1 middelgroot ei
- 175 ml vloeibare honing
- 1 el citroenlimonadesiroop
- 5 el poedersuiker

ZO MAAK JE HET

Zeef de bloem, het bakpoeder, de gestampde muisjes, koekkruiden en kaneel boven een kom. Roer door met een garde. Maak een kuiltje in het bloemmengsel. Splits het ei en doe het eiwit erin. Schenk de honing erbij. Klop met de mixer op de laagste stand tot een kruimelig deeg. Vorm een bal en verpak in vershoudfolie. Leg 30 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 °C. Maak van het deeg 15 poppetjes van ½ cm dik. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop de eidooier los. Bestrijk de poppetjes met de eidooier en bak in ca. 12 min. gaar. Laat 30 min. afkoelen. Meng de limonadesiroop en poedersuiker tot een dik glazuur. Vouw een cornetje (spuitzakje) van bakpapier. Vul met het glazuur, knip het puntje af en versier de taaitaai. Laat 1 uur drogen.

