

Brosse glutenvrije taaitaai recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 20 personen



Taaitaai mag tijdens de Sinterklaas periode zeker niet ontbreken. We maakten eens niet standaard taaitaai, maar een lekkere brosse en glutenvrije versie. Deze brosse, glutenvrije taaitaai is trouwens ook nog een stuk gezonder dan die uit de supermarkt. Reden genoeg dus om een keer deze lekkernij met ons recept te maken! Ben je al benieuwd geworden naar hoe je zelf deze taaitaai kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 theelepel gebroken lijnzaad;
- 150 gram amandelmeel;
- 100 gram Ellphi suikervervanger;
- 1,5 eetlepel Brand New Cake Speculaaskruiden;
- 2 theelepels Brand New Cake Bakpoeder;
- Snufje zout;
- Een halve theelepel Brand New Cake Steranijs Gemalen;
- Amandelschaafsel;
- Plasticfolie;
- Bakpapier;
- Bakplaat.

Overige benodigdheden:

- 2 theelepels water;
- 1 ei;





écht alles om te bakken

- Snufje zwarte peper;
- Eigeel om te bestrijken;

Recept

1. Doe de lijnzaad en 2 theelepels water in een kom.
 2. Meng dit goed door elkaar heen, zodat er een smeuijge massa ontstaat.
 3. Doe alle ingrediënten voor het deeg bij de lijnzaad in.
 4. Kneed dit goed door elkaar heen.
 5. Verpak het deeg in plasticfolie.
 6. Laat het deeg minimaal 1 uur in de koelkast rusten.
 7. Verwarm de oven voor op 185 graden (hetelucht).
 8. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
 9. Maak van het deeg balletjes en leg ze op de bakplaat.
- Tip!** Zorg ervoor dat je een beetje ruimte tussen de deegballetjes houdt.
10. Druk de balletjes een beetje plat.
 11. Bestrijk de bovenkant met wat eigeel.
 12. Leg op iedere taaitaai wat amandelschaafsel.
 13. Bak de glutenvrije taaitaai in 13 tot 15 minuten gaar en goudbruin.
 14. Haal ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen.

Handige informatie

Het bewaren van de glutenvrije taaitaai

Je hebt met dit recept heel wat glutenvrije taaitaai kunnen maken. De kans is dan ook groot dat de taaitaai niet in één keer opgaat. Het is daarom handig om te weten hoe je deze lekkernijen het beste kunt bewaren. Als je ze in goed afgesloten trommel bewaart, blijven ze circa 4 weken goed. Je kunt ze dan het beste bewaren in een metalen trommel, ze blijven dan namelijk lekker bros.

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Je hebt met dit recept heerlijke brosse glutenvrije taaitaai kunnen maken. Naast dit recept hebben we ook nog een recept, waarmee je standaard, glutenvolle [taaitaai](#) kunt maken. Deze taaitaai is ook te koop in de supermarkt, maar het is natuurlijk het allerlekkerst om deze zelf vers te bakken. Uiteraard hebben wij ook nog een hoop andere recepten die perfect bij het Sinterklaas feest passen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)



Deel jouw brosse glutenvrije taaitaai met ons!

Ga jij met ons recept zelf glutenvrije taaitaai bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Gebroken Lijnzaad 500gr (Art.nr.: DH170)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Ellphi Suikervervanger 500g (Art.nr.: R19579)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Mill & Mortar Steranijs (Heel) Biologisch 30g (Art.nr.: MM12105)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

