

Taaitaai recept

 ± 1 uur

 ± 12 uur

 50 personen



Taaitaai ken je vast wel hè? Deze lekkernij wordt vaak tijdens de Sinterklaas periode gegeten. Het lekkere koekje smaakt een beetje naar speculaas en anijs. De koekjes hard qua structuur en er is kracht voor nodig als je het wilt afhappen. Dit lekkers wordt vaak in uitgestoken vormpjes gebakken, bijvoorbeeld in de vorm van een sinterklaas figuurtje of van een poppetje. Je kan zelf bepalen welk vormpje je ervoor gaat gebruiken. Ben je al benieuwd geworden naar hoe je zelf heerlijke taaitaai kunt bakken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Geduld is een schone zaak

Het is niet lastig om deze koekjes te bakken, maar je hebt er wel geduld voor nodig. Het deeg moet je namelijk minstens een nacht laten rusten. Dat is natuurlijk wel handig om te weten als je deze lekkernijen wilt maken. Toch is het maken van deze koeken meer dan de moeite waard. Zelfgemaakte taaitaai is namelijk veel lekkerder dan die uit de winkel.

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram roggebloem;
- 150 gram patentbloem;
- Snufje zout;
- 250 gram honing;
- 50 gram bruine basterdsuiker;
- 1 eetlepel koekkruiden;
- 8 gram bakpoeder;
- 1 eetlepel gemalen anijszaad.

Overige benodigheden:

- 100 milliliter water;
- 1 ei, maat M.





Dag 1:

- Tip!** Het deeg is erg plakkerig, daarom kun je het beste een keukenmachine gebruiken

1. Wikkel de volgende dag het deeg uit de folie en leg het in een kom.

2. Kneed de bakpoeder, 70 gram honing en de gemalen anijszaad erdoorheen.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Bestuif het werkblad royaal met wat bloem.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter.
6. Steek er 50 poppetjes (of naar wens een andere vorm) uit met de uitsteker.
7. Veeg het overtollige bloem van de koekjes af.
8. Leg de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
9. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
10. Klop het ei los.
11. Smeer de koekjes er lichtjes mee in.
12. Bak de taaitaai in 8 minuten gaar.
13. Laat de koeken daarna even afkoelen op de bakplaat.
14. De koekjes zijn de volgende dag het lekkerst, want dan zijn ze het taaist.

Hoe kun je taaitaai bewaren?

Bekijk ook eens onze andere Sinterklaas recepten!

Sinterklaas recepten op ons blog staan. Check bijvoorbeeld het recept van [de sinterklaastaartjes met](#)





écht alles om te bakken

speculaasroom of de koekjes voor sint. Of maak eens deze heerlijke Sinterklaas cheesecake als toetje na een heerlijk diner. Succes gegarandeerd!

Ga je taaitaai bakken? Deel 't met ons!

Ga je zelf met dit recept taaitaai maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de koeken zijn geworden. Maak een foto van de koeken en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Roggebloem 1kg (Art.nr.: DH12)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 × Molen de Hoop Koekkruiden 100gr (Art.nr.: DH89)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Molen de Hoop Anijszaad Gemalen 100 gr. (Art.nr.: DH234)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)

