

Taaitaai poppetjes

of hartjes
of sterren...



Zeef de bloem, het bakpoeder, de gestampte muisjes, koekkruiden en kaneel boven een kom.



Roer door met een garde. Maak een kuiltje in het bloemmengsel.



Splitst 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.



15 x

Maak van het deeg 15 poppetjes van 0,5 cm dik. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.



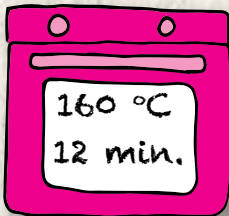
Klop de eidooier los. Bestrijk de poppetjes met de eidooier.



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.



Verwarm de oven voor op 160 °C. Bak de poppetjes in circa 12 min. gaar. Laat 30 minuten afkoelen.

