Taai taai

Ingrediënten

100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
250 g (gram) Honing
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl. (theelepels) Water
4 tl. (theelepels) Gestampte muisjes
3 tl. (theelepels) Koekkruiden
500 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur

Keukenspullen

Deegroller
Mixer met deeghaken
Papier (en potlood)
Plasticfolie
Schaar
Zeefje
Pan

1. Taai taai deeg maken (24 uur vooraf)

Meng in een pan de **honing (250 g)**, de **lichtbruine basterdsuiker (100 g)**, de **boter (100 g)** en het **water (2 el)**. Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen tot het mengsel lauwwarm is. Meng de **Koopmans Patentbloem Kristal (350 g)**, de **koekkruiden (3 el)** en de **gestampte muisjes (4 el)**. Kneed alles met een mixer met deeghaken door het honingmengsel. Dek af met plasticfolie en laat het deeg 24 uur in de koelkast rusten.

2. Taai taai maken

Haal het taai taai deeg 1 uur voor het bakken uit de koelkast. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (150 g)** met het **zakje Dr. Oetker Backin** boven de kom met het voorbereide taai taai deeg. Kneed met de mixer net zolang tot er een glad deeg ontstaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Teken op papier de Sinterklaas gezichten (10 - 15 cm) en knip uit. Leg de Sinterklaasfiguren op het taai taai deeg en snijd met een mesje de vorm uit. Herhaal tot het deeg op is. Leg de taai taai Sinterklaasjes op de bakplaat. Bestrijk de Sinterklaasjes met een laagje melk. Bak 15 - 20 minuten in de oven.

3. Taai taai versieren

Bereid de **Dr. Oetker Decoratiestiften kleur** volgens de aanwijzingen op de verpakking. Versier de taai taai Sinterklaasjes met de stiften.