

Taai taai

Ingrediënten

- 100 gram honing
- 1 eetlepel agave siroop
- 250 gram bloem
- 1 theelepel baksoda
- 3 theelepels kaneel
- 1 theelepel anijs
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 eetlepel SteviJa Zoetpoeder®
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel kruidnagelpoeder
- 1 ei
- Amandelen (voor garnering)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Meng de honing en agavesiroop door dit te verwarmen en laat vervolgens iets afkoelen.

Meng de bloem, baksoda, kaneel, anijs, nootmuskaat, het Zoetpoeder®, zout en kruidnagelpoeder in een kom. Roer hier het lauwwarme honingmengsel door.

Kneed het geheel tot een stevig deeg en druk het in de vorm van een pop.

Klop het ei en smeer de pop hier mee in.

Druk de amandelen in de pop voor ogen, neus en knopen.

Bak de pop in circa 15 tot 20 minuten goudbruin.