

## Recept voor vrolijk gekleurde taaitaai-koekjes

### Ingrediënten

#### voor het deeg

- 250 g honing
- 100 g boter
- 125 g suiker
- 1 ei
- 500 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 el speculaaskruiden
- 1 el cacao
- 1 snufje zout
- eventueel 1 tl kaneel



#### voor de versiering

- 500 g poedersuiker
- citroensap
- suikerstrooisel, versiering, voedselkleurstof

---

### Bereiding

1. Honing, boter en suiker iets opwarmen en samen tot een massa roeren.
2. Een ei aan de massa toevoegen en er met de mixer doorheen roeren.
3. Overige ingrediënten toevoegen en alles tot een deeg kneden.
4. Het deeg tot een bal vormen en ongeveer 3-4 uur koelen in de koelkast of kelder. Eventueel kun je het deeg ook 's nachts bewaren en de volgende dag verder verwerken.
5. De oven voorverwarmen op 200 °C hete lucht.
6. Deeg in porties uitrollen tot een dikte van 5-7 mm, koekjes met koekvormpjes uitsteken en op een met bakpapier bekleed blik leggen. Als je de koekjes als kerstboomversiering wilt gebruiken, steek je er met een tandenstoker gaatjes in.
7. De koekjes ca. 10-12 minuten in de oven bakken.
8. De taaitaai-koekjes uit de oven halen als ze klaar zijn en goed laten afkoelen.
9. Poedersuiker met een beetje citroensap tot een papje roeren. Wanneer je graag kleurrijk glazuur wilt hebben, kleur je het mengsel met voedselkleurstof.
10. De taaitaai-koekjes versieren.