



Het virtuele Restaurant

Taai Taai



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>250 gr bloem 100 gr honing 1 el. stroop 3 tl. kaneelpoeder 1 tl. gemalen anijs 1 tl. gemalen nootmuskaat 1 tl. kruidnagelpoeder 1/2 tl. zout 1/2 tl. potas</p>	<p>Verwarm de oven voor op 160 graden. Verwarm de honing zachtjes in een pan en roer er de stroop door. Zeef de bloem en meng er de specerijen en het rijsmiddel door. Voeg er de inmiddels afgekoelde honing en stroop bij en kneed het geheel tot een stevig deeg. Rol het deeg uit tot een dikke plak en snijd er blokjes van of maak er vormpjes van in een koekplank. Leg het op een met boter ingevette bakplaat en bak het in een matig warme oven in circa 25 minuten lichtbruin.</p> <p>NOTE!!!</p> <p>Potas wordt ook wel kaliumcarbonaat genoemd.</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)