

Mani`s Honig Nudeln

Das braucht man

**400 gr. Weizen Mehl Typ 405 oder Pasta Mehl
100 ml Wasser - 100 gr. Honig - 1 EL Olivenöl
1 Pr. Salz**

so geht`s

**Honig verflüssigen, aus Mehl, Salz, Wasser und
Honig einen mittelfesten Nudelteig herstellen.
1 Stunde, besser über Nacht in
Bienenwachspapier eingeschlagen ruhen lassen,
Ausrollen und zu Nudeln Ihrer Wahl verarbeiten.**

Tipp: Die Nudeln können auch getrocknet werden