



Oostenrijk

Bröselnudel

Zoete noedels

- 1 el. margarine (echte boter mag ook)
- 400 gr. pasta (soort naar keuze)
- 200 gr. paneermeel
- 1 snuf kaneel
- 1 el. suiker (of meer, naar smaak)

Kook de pasta beetgaar en laat het in een zeef uitlekken.

Verhit de margarine/boter in een pan. Doe er het paneermeel bij en laat het lichtbruin worden. Dan gaan de suiker en de kaneel erbij, en daarna meteen de noedels. Roer het allemaal goed door.

Klaar!