

1327. Zitronen-Hippchen.

Man rührt ein Viertelpfund (125 Grm.) fein gestoßenen Zucker mit 2 ganzen Eiern und einem Eiweiß eine halbe Stunde, thut dann die fein verwiegte Schale einer Zitrone und 10 Loth (156 $\frac{1}{4}$ Grm.) Mehl darunter, setzt auf ein bestrichenes Blech einer kleinen Nuß groß von dem Teig, streicht ihn in der Größe eines Thalers auseinander, backt sie in einem gar nicht sehr heißen Ofen und biegt sie, währenddem sie noch recht heiß sind, über ein fingerdickes rundes Holz. Man kann auch, ehe man den Teig in Ofen thut, ein paar Stückchen klein geschnittenen Zitronat darauf legen.

1328. Blechhippen.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, etwas Nelken und Zimmt dazu gethan, dann 10 Loth (156 $\frac{1}{4}$ Grm.) Mehl durcheinander gemacht. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, handgroße Scheiben von dem Teig messerrückendick darauf gestrichen, schön hellgelb gebacken und dann gleich über ein dazu vorbereitetes Holz gedrückt.

1329. Gefüllte Hippchen.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker und 2 ganze Eier werden miteinander gerührt bis es recht dick ist, dann sechs Loth (93 $\frac{3}{4}$ Grm.) feines Mehl darunter gezogen, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech runde Blätzchen gestrichen, diese eine Weile stehen gelassen und dann ganz hellgelb gebacken, währenddem sie noch recht heiß sind, über ein rundes Holz gedrückt, welches an einem Ende spizig ist, so daß das Hippchen einer Dutte gleich sieht, welche man dann mit Confitur austreibt und gleich zu Tisch gibt. Wenn man keine Confitur darein thut, so halten sie sich längere Zeit, nur müssen sie an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

1330. Mandel-Häufchen.

1 Pfund (500 Grm.) sehr fein gestoßener Zucker wird mit 5 kleinen Eiweiß schön weiß und zart gerührt, dann der Saft einer Zitrone dazu gethan und mit diesem noch eine Viertelstunde gerührt, alsdann ein Pfund (500 Grm.) länglicht geschnittene und wohl abgetrocknete Mandeln dar-