

Zimmet, drei Eiern, einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale und einem halben Quart Milch zu einem dicken Teige recht untereinander. Aus diesem Teige formire Klößchen von der Dicke einer Baumnuß, laß das Eisen auf der Glut heiß werden und backe dann diese Klößchen auf demselben, eines nach dem andern, schön aus.

432. Kölnische Hypen (Hippen).

Man nimmt 6 Loth Mehl nebst 6 Loth Butter und treibt diese recht unter das Mehl; dann thut man 6 Loth Zucker, ein Viertelloth gestoßene Nügelchen, Zimmet, feingeschnittene Citronenschalen und sechs Loth klein gestoßene Mandeln hinzu und mengt das Ganze nebst einigen Eiern zu einem Teige untereinander. Nun bestreicht man das Eisen mit Wachs, trocknet es mit Papier wieder ab und backt dann auf demselben aus jenem Teige recht schöne Hippen.

433. Piskotenküchelchen.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, vier Loth feines Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 frischen Eiern und mengt dies alles zu einem Teige. Nun schneidet man von Oblaten handbreite viereckige Fleckchen, belegt diese wie Messerrücken dick mit jenem Teige, bestreut sie mit Zucker und backt sie im Backofen aus.

434. Fastnachtmuzen.

Schütte auf ein Nudelnbrett $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, mache in der Mitte eine Höhle, schlage vor und nach 7 ganze Eier und 7 Eierdotter darein, gieße einen Löffel voll klaren Fruchtbranntwein und eine Tasse voll Rosenwasser daran, thue 10 Loth zerstoßenen Zucker, das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, etwas Zimmet und 2 Loth Butter dazu, vermenge das Ganze zu einem steifen Teige, walze