

wenig warmer Milch in der Mitte des Mehls ein Zaiglein angerührt, welches man bey gelinder Wärme gehen läßt. Hierauf nimmt man von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, 2 große Eßlöffel voll gesiebten Zucker, ein wenig Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 4 Loth Zitronat, 8 Loth frische Butter, rührt dieß alles zusammen nebst 4 Eyer gelb an den Zaig, schafft ihn, bis er zum Würgen recht ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, und würgt ihn so lang, bis der Anis herauszufallen anfängt. Alsdann wärzelt man 2 Finger lange und eines Fingers dicke runde Stäbe, daß ein 3 oder 4schichtiger Zopf daraus geflochten werden kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Zöpfe der Länge nach darauf, und läßt sie wieder recht reif werden. Nach dem Gehen werden sie mit einem Ey bestrichen, mit geschälten entzwegeschnittenen Mandeln stark belegt, mit Zucker überstreut, und in frischer Hitze gebacken.

Waffeln auf gewöhnliche Art.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, dann 6 Eyer langsam daran, ein halbes Pfund feines Mehl und etwas Salz dazu, schafft dieß recht untereinander, gießt einen halben Schoppen sauren oder warm gemachten süßen Rahm daran, backt dann die Waffeln im Eisen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Waffeln mit Rosinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer darein, rührt 8 Loth feines Mehl mit einem halben Glas süßem Rahm glatt an, thut dieß an die Butter, ein Viertelpfund ge-