

schälte und länglicht geschnittene Mandeln, eben so viel gewaschene kleine Rosinen, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, das von einer halben Zitrone Abgeriebene und eine starke Hand voll gesiebten Zucker dazu, rührt dieß alles untereinander, backt die Waffeln gelb im Waffel-Eisen, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

#### Gefüllte Waffeln.

Man verrührt 4 Eyer mit 4 Eßlöffeln gesiebertem Zucker in einer Schüssel, knätet so viel feines Mehl darein, bis es ein Taig zum Auswällen ist, nimmt denselben auf ein Brett, wället ihn wie einen Buttersaig aus, schneidet völlig anderthalb Viertelpfund Butter auf den halben Taig, schlägt die andere Hälfte desselben darüber, wället ihn so zweymal, und zuletzt eines schwachen Messerrücken dick aus, schneidet ein Papier nach der Gestalt des Waffel-Eisens, aus dem Taig aber Stücklein nach dem Papier, und rührt ein Viertelpfund geschälte und zart länglicht geschnittene Mandeln, 4 Loth gesiebten Zucker, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben mit 2 Loth zart geschnittenen Pomeranzen-Schalen und eben so viel auf gleiche Art behandeltem Zitronat untereinander. Hat die Masse nicht Saft genug, so wird noch mehr Zitronensaft dazu genommen, ein wenig gestoßener Zimmet darein gethan, das Waffel-Eisen heiß gemacht, ein geschnittenes Taigstücklein von der gerührten Mandel-Masse überstrichen, ein leergelassenes darauf gethan, dann in das Waffel-Eisen gelegt, dasselbe ganz langsam zgedrückt und locker behalten, daß es nicht fest auf dem Taig liegt, bis die Waffel angezogen hat. Wenn sie alle auf bey-