

den Seiten gelb gebacken, und neben herum geschnitten sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gefüllte Waffeln auf andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, ein wenig Salz oder eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß recht zusammen, und zuletzt noch ein Tringlas süßen warmen Rahm daran, macht das Waffel-Eisen heiß, überstreicht die eine Hälfte des Eisens von dem angerührten Zaig, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, nimmt es wieder ab, füllt eingemachte Kirschen oder Himbeere darein, von der Waffel-Masse darüber, läßt die Waffel wieder einen Augenblick auf der nämlichen Seite über dem Feuer, bis der obere Theil ein wenig angezogen hat, kehrt sie nun erst um, backt sie vollends aus, beschneidet sie nach diesem, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Mandel-Waffeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund feines Mehl, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Zitronenschale und gestoßenen Zimmet dazu, rührt es mit laugemachtem süßem Rahm vollends an, daß es wie ein dicker Flädleins-Zaig ist, und backt sie wie gewöhnlich im Waffel-Eisen. Es können auch klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat darein gethan werden.