

ter bestrichene Bleche in beliebiger Größe aufgesetzt, und nach dem Backen über ein Holz gekrümmt.

#### Anis: Hippen.

Ein Viertelpfund geseibten Zucker rührt man mit 2 Eiern eine Viertelstunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben und 6 Loth feinem Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, streut sie mit Anis, setzt die Hippen in die Kunde wie eine Guckhippe und so groß wie die Zitronenhippen darauf, backt sie schnell, und krümmt sie über ein Holz.

#### Gewöhnliche Hippen.

Zu einem halben Pfund Mehl und einem Viertelpfund geseibtem Zucker schneidet man die Schale von einer halben Zitrone klein, stoßt ein Loth Zimmet mit 4 ganzen Nägelein, rührt dieß alles mit ein paar Eßlöffeln voll Rosenwasser, einem Ey, 3 Loth zerlassener Butter und etwas Wein zusammen so lang, bis es in der Dicke wie ein dünner Flädleinstaug wird, macht nun das Hippeneisen heiß, überfährt es vor dem Einfüllen jeder Hippe mit einer Speckschwarte, backt die Hippen pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

#### Zu Kofern

nimmt man ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund geseibten Zucker, eben so viel geschälte und grob gestoßene Mandeln, ein halbes Loth mit 8 Nägelein grüblight gestoßenem Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüssel, rührt die Masse mit einem Ey und etwas Wein wie einen Spazentaig an, dann 4 Loth zerlassene Butter darein,