

an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie dann geschwind. Mit Zucker bestreut werden sie warm gegeben.

Waffeln von Sahne. Man läßt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter schmelzen, abklären und kalt werden, hernach zu Sahne gerieben, schlägt man 8 Eidotter hinzu, rührt sie gut damit durch, und schlägt nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{4}$ Nößel Sahne, worin erst etwas Mehl eingequirlt worden, hinzu. Kurz vor dem Backen wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und langsam unter obige Masse gerührt. Zum Backen muß das Eisen erst rein ausgepust, auf dem Feuer erhitzt und mit Butter ausgestrichen sein. Die Waffeln bäckt man nur gelb, bestreut sie beim Herausnehmen aus der Form mit Zucker und legt jede besonders auf ein Stück Papier. Aufeinander gepackt werden sie weich.

Waffeln von saurer Sahne. Man nehme eine reichliche Kanne saure Sahne, wie sie gewöhnlich zum Buttern gebraucht wird, jedoch so viel als möglich ohne saure Milch, rühre dazu so viel feines Mehl, bis die Masse wie ein Band sich formirt. Davon legt man die Eisen so voll, daß die darin befindlichen Vertiefungen gefüllt sind, läßt sie auf beiden Seiten gelb backen und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt. Das Eisen wird vorher erhitzt, jedoch erst mit Butter ausgestrichen.

Warmbier. Zwei Eidotter, ein paar Messerspißen Mehl und etwas Zimmt oder besser noch Ingber, werden in ein wenig kaltes Bier gequirlt, eine Kanne gutes Bier, welches vor dem Kochen gut geschäumt werden muß, gekocht, dann das Eingequirlte