

Eier-Kuchen Crêpes Suzette

Für 2 Personen

150 g Butter	125 g Mehl	3 Eier
2 Orangen	1 Zitrone	3 EL Zucker
6 Würfel Zucker, groß	200 ml Milch	1 EL Rum
80 ml Cognac	50 ml Bitterorangen-Likör	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl sieben und 50 Gramm Butter, drei Esslöffel Zucker, die Eier, die Milch und den Rum miteinander verkneten. Die Schale einer Orange reiben und einen Teelöffel davon mit einer Prise Salz zum Teig geben. Den Teig ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen, einen Esslöffel Butter hineingeben, die Crepes darin backen und anschließend im vorgeheizten Backofen warm stellen. Die restliche Orange und die Zitrone halbieren und je drei Stücke Zucker an den beiden Früchten abreiben. Einen weiteren Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerstücken darin auflösen. 40 Milliliter Cognac dazugeben und den Zucker restlos auflösen. Die restliche Butter dazugeben und schaumig rühren. Den Bitterorangen-Likör und den restlichen Cognac zu der Soße geben, flambieren und die Crepes mehrfach durch die Soße ziehen. Die Crepes zum Anrichten zu einem Viereck falten und die restliche Cognacsoße darüber geben.

Dieter Morawietz am 12. November 2009