

Crêpe mit Orangen-Saft und Bitterorangen-Likör

Für zwei Personen

1 Orange	2 Eier	200 g Mehl
200 ml Milch	60 g Butter	2 cl Bitterorangenlikör
Zucker		

Das Mehl, die Eier und die Milch zu einem glatten Teig rühren. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin dünne Crêpe ausbacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker dazu geben. Etwas Orangenschale von der Orange reiben und ebenfalls dazu geben. Den Saft aus der Orange pressen. Den Orangensaft und den Bitterorangenlikör in die Pfanne geben. Die Soße flambieren. Die Crêpe in die Soße geben. Den Crêpe auf einem Teller anrichten, mit der Orangensoße garnieren und servieren.

Petra Meloni am 14. März 2012