

Crêpe mit besoffenen Orangen

Für zwei Personen

2 Eier	2 Orangen	1 Zitrone
300 g Mehl	200 ml Milch	10 ml Mineralwasser
20 ml Orangenlikör	2 TL Vanillezucker	Puderzucker, Salz
1 EL Pflanzenöl		

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den aufgefangenen Saft zusammen mit dem Mehl, den Eiern, dem Mineralwasser, dem Zucker, der Milch und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Orangen schälen und anschließend filetieren. Den Teig mit einer Suppenkelle dünn in einer heißen, gefetteten Pfanne verteilen. Die fertigen Crêpes anschließend auf einem Teller falten und die Orangenfilets darauf legen. Abschließend mit Orangenlikör beträufeln. Den Crêpe mit Puderzucker und Sahne garnieren und servieren.

Paul Atenski am 24. Oktober 2013