

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Teig:

70 g Mehl	1 Ei	1 Prise gem. Zimt
Rapsöl	1 Prise feines Salz	

Für die Sauce:

1 Orange	1 Zitrone, Saft	20 ml Orangenlikör
1 EL Cognac	125 ml Orangensaft	30 g Butter
2 EL Puderzucker	1 EL Mandelblättchen	2 EL Butter
1 Zweig Minze		

Für den Teig:

Mehl, Ei, Zimt und Salz mit einem Handrührgerät gut miteinander verrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Die Crêpes in einer Pfanne mit wenig Öl hauchdünn und hell ausbacken

Für die Sauce:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten.

Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Butter zufügen und aufschäumen lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Die Orange sorgfältig schälen und filetieren. Die Orangenfilets zum Sud geben, etwas Likör angießen und kräftig aufkochen lassen.

Die Crêpes in eine Pfanne mit etwas Butter und Puderzucker geben, zweimal falten und mit der Orangensauce beträufeln. Den übrigen Likör und Cognac angießen, flambieren und mit Mandelsplittern und Minze bestreuen.

Den Crêpe Suzette auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 18. Mai 2017