

# Crêpes Suzette

## Für 4 Personen

### Für die Crêpes:

|                       |                      |        |
|-----------------------|----------------------|--------|
| 100 g Mehl            | 150 ml Milch         | 3 Eier |
| 2 EL Zucker           | 30 g flüssige Butter | Salz   |
| 1/2 TL Orangen-Abrieb | 2 EL Butterschmalz   |        |

### Für die Sauce:

|              |                    |             |
|--------------|--------------------|-------------|
| 1 Bio-Orange | 1 Bio-Zitrone      | 50 g Zucker |
| 50 g Butter  | 40 ml Orangenlikör |             |

Für die Crêpes Mehl mit Milch, den Eiern, Zucker und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Salz und Orangenabrieb den Teig würzen und 30 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben.

In einer Pfanne Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glattrühren.

Die Crêpes zweimal zur Mitte übereinander klappen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden.

Nach Belieben Orangenlikör angießen und flambieren.

### **Tipp:**

Wer keinen Alkohol in der Sauce haben möchte, lässt den Likör einfach weg.

Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Andreas Schweiger am 17. Dezember 2020