

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g Butter	100 g Weizenmehl (405)	1 EL Zucker
200 ml Milch	2 Eier (Gr. M)	1 Eigelb (Gr. M)
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Außerdem:

4 Orangen	40 g Zucker	40 g Butter
2 EL Orangenlikör		

Für den Teig in einem Topf die Butter schmelzen.

Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Eier und das Eigelb mit einer Prise Salz unterrühren, die flüssige Butter in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen und gut vermischen.

Den Teig ca. 30 Minuten stehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl einreiben. Den Teig portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Den Teig auf dem Pfannenboden verteilen und die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen. Die Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 30-60 Sekunden ausbacken.

Für die Sauce die Orangen heiß abwaschen und trockenreiben.

Für die Orangenfilets 2 Orangen schälen und mit einem glatten Messer direkt an der Orangenhaut entlang schneiden und die weiße Haut entfernen. Dann die Orangenfilets herausschneiden. Die Schale der übrigen 2 Orangen abreiben, die Früchte halbieren und den Saft auspressen.

Den frisch gepressten Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und für ca. 5 Minuten einkochen. Dann die Butter hinzufügen und einrühren.

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.

Crêpes auf Tellern anrichten und mit Orangenfilets dekorieren.

Direkt servieren.

Antonina Müller am 08. April 2024