

# Crêpes-Suzette

## Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
125 ml Milch	Salz	1 TL zerlassene Butter
ca. 2 EL Butterschmalz	2 Orangen, unbehandelt	6 Zuckerwürfel
1 EL Butter	4 cl Orangenlikör	2 cl Cognac

Mehl, Ei, Eigelb, Milch und eine Prise Salz mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut vermischen, dann die flüssige Butter untermischen. Etwas Butterschmalz in der heißen Pfanne zergehen lassen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen im Ofen bei ca. 60 Grad warmstellen. Eine Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben bzw. Zesten abziehen mit dem Zestenreiser. Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Orange dick schälen, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist und die Orangenfilets ausschneiden, dabei den Saft mit auffangen. Die Zuckerwürfel in einer heißen Pfanne zerdrücken und mit etwas Butter karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, die Zesten zugeben. Die Soße einkochen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und mit den Orangenfilets in die Soße geben und schwenken. Likör und Cognac dazugeben und kurz köcheln lassen oder flambieren. Crêpes mit der Soße anrichten, dazu passt sehr gut Vanilleeis.

Vincent Klink Mittwoch, 04. November 2009