

Crêpes Suzette

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
ergibt ca. 8 Stück

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Teig

75 g Mehl	
1 Prise Salz	in einer Schüssel mischen
2 dl Milch	aufs Mal dazugiessen, glatt rühren
2 frische Eier	
2 Teelöffel Puderzucker	
20 g Butter oder Margarine, flüssig, abgekühlt	alles darunter rühren, zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

Öl zum Backen

Backen: wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, zugedeckt warm stellen.

Sauce

50 g Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
3 Esslöffel Zucker	beigeben, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
2 unbehandelte Orangen, wenig dünn abgeschälte Schale und ganzer Saft	
1 Zitrone, nur Saft	beigeben, etwas einköcheln
1 dl Grand Marnier	dazugiessen
Crêpes	zu Vierteln falten, in die Sauce legen, ca. 2 Min. köcheln
1 dl Cognac	dazugiessen, anzünden, ca. 2 Min. flambieren, Pfanne kurz zudecken, Crêpes auf den vorgewärmten Tellern anrichten

Achtung!

Nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren.

Tipp

Lässt sich vorbereiten: Crêpes backen, falten, tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.



Die andere Idee: Crêpes mit je 1 Esslöffel Bitterorangenkonfitüre füllen und zu Päckli falten, zusammen mit Orangenfilets in der Sauce warm werden lassen.