

Crêpes Suzette



Teiggrundrezept für 8 – 12 Crêpes

75 g Mehl
½ TL Salz
2 Eier
2 EL zerlassene Butter oder Speiseöl
150 ml Milch

Zubereitung

- Trockene Zutaten in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Eier und Milch verrühren.
- Flüssigkeit in die Vertiefung giessen und dabei gründlich mit den trockenen Zutaten verrühren.
- Wenn alles glatt gerührt ist, die abgekühlte geschmolzene Butter zugeben. Der Teig wird wie eine Creme aussehen.
- Teig durch ein Sieb in einen Topf giessen. Zudecken und 2 – 4 Stunden an einem gekühlten Ort stehen lassen. Vor Gebrauch durchrühren.
- Die Crêpes in heisser Butter backen und mit Folie bedeckt auf einem umgestülpten tiefen Teller im Ofen warm stellen.

3 Orangen
1 Zitrone
10 Zuckerwürfel
1 - 2 EL Streuzucker
je 4 EL Orangenlikör (Grand Marnier) und Cognac

- Orangen und Zitrone warm abwaschen und abtrocknen. Zuckerwürfel daran reiben, so dass sie das Aroma der Früchte aufnehmen, dann die Früchte auspressen.
- Butter in einer Flambierpfanne zerlassen. Zuckerwürfel und den Streuzucker darin schmelzen lassen. Dann den Fruchtsaft zufügen und unter Rühren etwas einkochen und dick werden lassen.
- Orangenlikör einrühren und die Crêpes einzeln darin erhitzen. Dabei die Crêpes einige Male wenden, damit sie die Flüssigkeit aufnehmen. Jede Crêpe vorsichtig zusammenrollen.
- Crêpes wieder in die Flambierpfanne legen. Den Cognac erwärmen, darüber giessen, anzünden, ausbrennen lassen und sofort servieren.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito