heute gibt es...

Crêpes Suzette

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 25g + 1TL + 60g Butter
- 125g Mehl
- 250ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75g Zucker
- Schale von 1 unbehandelten Orange
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 60ml Orangenlikör
- gehobelte Mandeln und Orangenzesten zum Dekorieren

Zubereitung:

1. 25g Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen.
2. Mehl, Milch, Eier, Vanillezucker, Salz und die Prise Zucker zu einem glatten Teig anrühren.
3. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren und den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.
4. 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig anschließend portionsweise hineingeben und zu dünnen Crêpes von beiden Seiten goldbraun backen.
5. In einer anderen Pfanne die 60g Butter erhitzen, die 75g Zucker darin unter Rühren schmelzen und danach die Orangenschale, sowie den Orangen- und Zitronensaft unterrühren und das Ganze zu einem Sirup einkochen.
6. Nun die Crêpes jeweils zweimal zusammenfalten, in der Pfanne mit dem Sirup wenden und auf Teller verteilen.
7. Den leicht erwärmten Orangenlikör auf die Crêpes gießen und anzünden. Sobald die Flamme erloschen ist, den restlichen Sirup auf die Crêpes verteilen und diese mit Mandeln und Orangenzesten dekorieren.