

Crêpe Suzette

Für 2 Personen

125 g Mehl	1 Ei	1 Zitrone
2 Orangen	60 g Zucker	100 ml Milch
125 ml Wasser	75 g Butter	6 cl Orangenlikör
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, das Salz, das Ei und die Milch verrühren. 25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Wasser ebenfalls zu dem Teig geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig zu einem Crepe backen. Die Crepe im Backofen warm halten. Die Orangen waschen und gut trocken reiben. Die Orangenschale fein abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin unter Rühren schmelzen. Die Orangenschale hinzufügen. Die beiden Orangen und die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft mit in die Pfanne geben. Die Soße reduzieren. Anschließend die Crepe in die Orangesoße geben und darin wenden. In einem kleinen Topf den Orangenlikör leicht erwärmen, über die Crepes Suzette gießen und flambieren Den Crepes Suzette auf einem Teller anrichten und heiß servieren.

Silke Barta am 04. November 2010