

# Crêpe Suzette

**Für zwei Personen**

**Für den Crêpe:**

60 g Mehl	1 Ei	170 ml Vollmilch
50 ml Sahne	30 g Butter	7 g Zucker
1 Prise Salz		

**Für die Sauce:**

50 g Zucker	3 große Orangen (Saft)	1 Orange (Abrieb)
1 Zitrone (Saft)	5 EL Bitterorangenlikör	100 g Butter

**Für den Crêpe:**

Das Mehl, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel verrühren. Sahne und Milch langsam unter ständigem Rühren dazugeben. Etwas Butter in einer Crêpe-Pfanne erhitzen und etwas Teig zur Pfanne geben. Die Pfanne schwenken damit sich der Teig gleichmäßig ausbreiten kann. Crêpe von beiden Seiten goldbraun braten.

**Für die Sauce:**

Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Orangen und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Orangensaft, Zitronensaft und Orangenabrieb dazugeben und bis zur Hälfte reduzieren lassen.

Grand Manier zur Pfanne geben und anzünden. Sobald die Flammen erloschen sind Butter dazugeben und in der Sauce schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 04. April 2019