

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	125 ml Milch	2 EL Mineralwasser
100 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
Mandelblättchen	Öl	

Für die Sauce:

1 Orange	100 ml Orangensaft	2 cl Orangenlikör
3 EL Zucker	1 EL Butter	

Für die Crêpes:

Das Mehl mit Zucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Milch nach und nach dazugießen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und ca. 15 min. quellen lassen. Eine flache, beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, eine Kelle Teig in der Pfanne so verlaufen lassen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Von beiden Seiten goldgelb backen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nacheinander die übrigen Crêpes ausbacken, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Sauce:

Orange schälen und filetieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben und mit Orangenlikör und Orangensaft ablöschen. Die Orangenfilets darin ca. 2 Minuten dünsten. Nun die Crêpes falten und mit der Orangensauce servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Franz Xaver List am 19. September 2019