

# Crêpe Suzette Marrakech

**Für 4 Personen**

**Crêpes:**

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	300 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	Butter für die Pfanne
Salz		

**Orangen:**

7 Orangen	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
2 EL Zucker	40 g Butterflöckchen, kalt	2 cl Orangenlikör
2 Rosen, kandiert, essbar	1 Granatapfel	100 g Pistazien
Apfelkuchengewürz		

Crêpes:

Die Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und Butter zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen.

Orangen:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets herauslösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der anderen Orangen hinzufügen. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, das Vanillemark mit dem Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze um ein Drittel einreduzieren. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren, die Orangenfilets und eine Messerspitze Apfelkuchengewürz hinein geben und darin erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und aus dem Crêpesteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen. Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten, in die Soße legen, dabei einmal wenden. In einer Kelle den Orangenlikör anzünden und über die Crêpes gießen. Auf warmen Tellern anrichten. Auf warmen Tellern anrichten und mit den kandierten Rosen, einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Nach Belieben eine Nocke Pistazieneis daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. November 2011