

Rezept

Crêpes Suzette - flambiertes Dessert

Ein Rezept von Crêpes Suzette - flambiertes Dessert, am 25.03.2023

Zutaten

50 g Butter	125 g Mehl
Salz	5 EL Zucker
350 ml Milch	2 Eier
50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser	100 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
2 Bio-Orangen	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. 1 EL Butter schmelzen. Mehl, 1 Prise Salz und 1 EL Zucker mischen. Erst die Milch, dann die Eier unterrühren und alles mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Mineralwasser und 1 EL Likör unterrühren und den Teig 1 Std. zugedeckt quellen lassen. Inzwischen die Orangen heiß waschen, trocknen, die Schale von einer Orange abreiben, den Saft beider Orangen auspressen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze dünne Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes im Ofen bei 60° warm halten.
3. Übrige Butter in der Pfanne erhitzen, übrigen Zucker darin goldgelb karamellisieren lassen. Orangenschale, -saft und die Hälfte vom Likör dazugeben, 2-3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Crêpes nacheinander darin wenden und zweimal falten, auf Teller verteilen. Übrigen Likör in eine Schöpfkelle geben, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) und über die Crêpes gießen.