

Crêpe Suzette

(für 6 Portionen)



Teig

100 g Mehl

¼ KL Salz

1 EL Zucker, gehäuft

½ P. Vanillezucker

in einer Schüssel mischen

1 dl Milch

1 dl Wasser

im Massbecher mischen

unter Rühren zum Mehl geben und zu einem glatten Teig mischen

2 Eier

unterrühren

Teig 20 Min. ausquellen lassen

Inzwischen 3 Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen. Dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden (filetieren). In den Häuten verbliebener Saft in einen Massbecher ausdrücken. Von diesen Orangen so viel Saft auspressen, dass man insgesamt 2 dl erhält.

Backen

Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter auspinseln und erhitzen. Jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig hineingiessen, durch leichtes Kippen der Pfanne nach allen Seiten zu einer möglichst runden dünnen Crêpe verteilen. Diese auf der ersten Seite backen, bis die Oberfläche trocken scheint und die Crêpe sich am Rand zu lösen beginnt, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden backen. Die Crêpes noch warm zu Dreiecken falten.

Flambieren

30 g Zucker

zu braunem Caramel schmelzen

30 g Butter

beifügen

alles gut verrühren

Orangensaft (2 dl) dazugiessen

so lange kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat

Die Crêpes in die Orangensauce legen

4 EL Grand Marnier

dazugiessen, 2-3 Min erwärmen

0,5 dl Cognac

Crêpes übergiessen und diesen entzünden

wenn die Flammen erloschen sind Orangenschnitze beifügen und erhitzen

sofort servieren (nach Belieben 1 Kugel Vanilleglace dazugeben)

