

## **Crêpe Suzette**

Mit unserem Rezept kannst du Crêpe Suzette ganz einfach selber machen. Die leckere Süßspeise wird in einem Orangensirup getränkt und manchmal sogar flambiert - so lecker!

### **Zutaten**

Für den Teig

125 g Weizenmehl (Type 405)

15 g Zucker

250 ml Milch

25 g Butterschmalz

2 Eier (Gr. M)

1 Eigelb (Gr. M)

1 Prise Salz

Etwas Pflanzenöl zum ausbacken

### **Außerdem**

5 Bio-Orangen

4 EL Zucker

2 EL Orangenlikör

40 g Butter

### **Zubereitung**

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Butter schmelzen.

Eier und das Eigelb mit einer Prise Salz unterrühren, die flüssige Butter in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen und gut vermischen. Den Teig ca. 30 Minuten stehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Den Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Den Teig

mit einem Crepeschaber auf dem Pfannenboden verteilen. Alternativ die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Für das Topping Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. 3 Orangen filetieren. Dafür mit einem glatten Messer direkt an der Orangenhaut entlang schneiden und die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Die Schale der übrigen 2 Orangen abreiben, Früchte halbieren und den Saft auspressen. Für die Tränke den frisch gepressten Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Die Orangensauce für ca. 5 Minuten einkochen. Dann Butter hinzufügen und einrühren. Die ausgebackenen Crêpes einzeln in der Orangensauce tränken und zweimal falten. Auf einem Teller anrichten und mit Orangenfilets dekorieren. Direkt servieren.