



## CRÊPES SUZETTE



Für ca. 16 kleine Crêpes

### ZUTATEN

#### Teig:

4 Eier  
70 g Zucker  
2 Prisen Salz  
1 Bio-Orange, Saft und  
Schalenabrieb  
700 ml Milch  
300 g Mehl  
50 g flüssige Butter

#### Zum Flambieren:

ca. 8 EL Zucker  
ca. 4 EL Butter  
Saft von 3–4 Orangen  
ca. 200 ml Grand Marnier

neutrales Öl zum Braten

### ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Zucker und Salz schaumig rühren. Orangensaft und -schale mit der Milch unterrühren. Das Mehl in zwei Portionen untermengen, so dass keine Klümpchen entstehen. Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen. Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze 16 dünne Crêpes ausbacken. Crêpes sofort zweimal falten und auf eine Platte legen. Fertige Crêpes im Ofen bei 60 °C O/U-Hitze warm halten.

Für je 4 Crêpes knapp 2 EL Zucker und knapp 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen, goldgelb karamellisieren lassen. Ca. 100 ml Orangensaft dazugeben, 2–3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, gefaltete Crêpes darin wenden. Ca. 2 EL Likör in eine Schöpfkelle geben, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) und über die Crêpes gießen.