

Crêpes Suzette

Zutaten: 4 Personen:

- ☞ **3 Eier**
- ☞ **1 Pr. Salz**
- ☞ **100 g Mehl**
- ☞ **3 EL Zucker**
- ☞ **¼ l Milch**
- ☞ **40 g Butter**

- ☞ **3 Orangen**
- ☞ **Orangenlikör - Grand Marnier**
- ☞ **30 g Butter**
- ☞ **30 g Zucker**
- ☞ **100 ml Orangensaft**

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit Mehl, Milch und Zucker verrühren, die ausgekühlte Butter zuletzt unterrühren. Teig min. 10 min ruhen lassen.

In einer Pfanne etwas Butter geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Crêpes ausbacken.

1 Orange schälen, in Scheiben oder Stücke schneiden, 2 Orangen auspressen.

Den Zucker karamellisieren lassen und die Butter darin schmelzen. Mit Orangensaft und Likör, je nach Geschmack ablöschen. Die Crêpes vierteln und nacheinander im Sirup wälzen.

Auf Tellern anrichten mit Orangen garnieren. Mit Orangenlikör beträufeln und Flambieren.