

Crêpe Suzette

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 30 g Butter
- 125 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 15 g Zucker
- 2 Eier
- 3 Prisen Salz

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl mit Milch in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben. Die flüssige Butter ebenfalls unterrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Crêpes in einer Pfanne dünn und hell ausbacken. Auf einen Teller geben und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Weitere Zutaten:

- 4 Bio-Orangen
- 50 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 40 g Butter
- 6 EL Orangenlikör
- Vanille-Eis

Orangen heiß abwaschen und von der Schale Zesten abziehen. Dazu einen Zestenreißer benutzen oder die Schale ohne die weiße Haut mit einem Sparschäler abziehen und in dünne Streifen schneiden. Orangen bis unter die weiße Haut schälen und die Filets auslösen. Restlichen Saft ausdrücken und auffangen.

Zucker mit Wasser in einer Pfanne schmelzen und bernsteinfarben karamellisieren. Butter dazugeben und auflösen lassen. Orangen-Zesten, Saft und die Hälfte des Likörs hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Crêpes nacheinander in die Pfanne geben und im Sud jeweils zu einem Dreieck falten. Orangen-Filets dazugeben.

Die Temperatur erhöhen und den restlichen Likör angießen. Anschließend entzünden und flambieren, bis die Flamme erkaltet ist. Die warmen Crêpes mit Orangen-Filets und Zesten auf Teller geben und mit Vanille-Eis servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 19.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen